sale&pepe

SALEPEPE.IT
MARZO 2020 - € 3,90

Carciofi
è il momento di quelli senza spine, teneri e carnosi da gustare ora

Cheese cake
stupiscono nella versione in forno

Pasta
il capolavoro italiano diventa gourmet

Maionese
i segreti per prepararla e tutte le sue varianti

CARCIOFI RIPIENI DI BACCALÀ
pag. 14

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - PT(Cont) € 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur € 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - Germania € 10,00 - USA $ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 25 FEBBRAIO 2020

Da sinistra: vesuvi con topinanmbur, salvia e prosciutto (ricetta a pag. 51); il fish-pub Göstas Fiskekrog di Smögen, in Svezia (pag. 68); cheese cake con datteri e crema al limone (pag. 84).





Sommario *marzo*

7 Storie di cucina
Milano da mangiare
I piatti da chef che celebrano la capitale del gusto

10 Passioni
Carciofi senza spine
Teneri e carnosi, interpretano la primavera fra tradizione e innovazione

18 Ricetta gourmet
Ciceri e tria
Prelibatezza salentina nata per la festa di San Giuseppe

24 Living
Pranzo tra gli ulivi
Un intrigante menu fiorentino alla scoperta di un'eccellenza made in Italy

34 Scelti da Sale&Pepe
Il cibo salvato
Trent'anni di lotta contro lo spreco condotta dal Banco Alimentare

40 Tema del mese
Pasta, una nuova identità
Da semplice comparsa a protagonista nei menu degli chef stellati

52 Enoteca
Albana
Vino versatile dal cuore romagnolo e dalle tante anime

58 Ispirazioni
Pane e zola
Cinque creazioni da street food con un'irresistibile Dop padana

66 Luoghi eccellenti
In Svezia, la costa dei gourmet
Un tour del gusto nell'ovest del Paese, tra Göteborg, fiordi, foreste e laghi

72 Jeunes Restaurateurs
Giorgio Bartolucci
Estro, entusiasmo e qualità nel cuore della Val d'Ossola

76 Dolce vita
Cheese cake cotti
Mille varianti supergolose di un simbolo della pasticceria americana

86 Scoperte
Una notte al mercato ittico
Perché quello di Milano non teme confronti per qualità e sicurezza

96 Tecniche
Maionese
Tuorli e olio si combinano in una magica emulsione dorata

100 Tappe del gusto
Salame longobardo
Tre eccellenze con un'unica storia che viene dall'antico Nord Europa

RUBRICHE

39 Se il cibo cambia la terra
Bilancio green
Buone azioni per vivere meglio

57 Food style lovers
Panini al vapore
Novità e tendenze su Instagram

64 Pianeta extravergine
L'ABC dell'olio
Da provare e valorizzare

92 Utile e dilettevole
Frusta elettrica
Storie di oggetti in cucina









HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

GIORGIO BARTOLUCCI
CHEF STELLATO ENTRATO DA POCO NELLA GRANDE FAMIGLIA DEI JEUNES RESTAURATEURS, OGNI GIORNO TRASFORMA IL SUO LOCALE IN VAL D'OSSOLA DA ECONOMICO BISTROT A INDIRIZZO PER RAFFINATI GOURMAND. A PAG. 72 CI RACCONTA LA SUA CUCINA, CONNUBIO PERFETTO TRA RIGORE E CREATIVITÀ.

MARTINA TRIBIOLI
GIOVANE PASTRY CHEF ROMANA, È AUTRICE DE "IL LIBRO DELLE CHEESECAKE" E NEL SERVIZIO A PAG. 76 CI SVELA TUTTI I TRUCCHI E I SEGRETI PER REALIZZARE A REGOLA D'ARTE QUESTA DELIZIA SIMBOLO DELLA PASTICCERIA MADE IN USA.

DARIO BRESSANINI
DOCENTE UNIVERSITARIO, SCRITTORE, SCIENZIATO E AUTORE DEL FAMOSO BLOG "LA SCIENZA IN CUCINA", A PAG. 94 CI RIVELA INTERESSANTI INFORMAZIONI SULLE FRUSTE ELETTRICHE, UNO DEGLI UTENSILI PIÙ UTILIZZATI IN CUCINA.

indice delle ricette

MARZO 2020

Antipasti, focacce e torte salate

Chowder di cozze allo zafferano 89
Finti sushi in salsa cocktail 98
Insalata di pere, salame, topinambur e verza in cestino di grana 104
Focaccia con feta, carciofi e trito aromatico 17
Insalata di cavolo cappuccio e ravanelli e salsa di acciughe 31
Klädesholmare 70
Mini tatin con carciofi, pecorino e pinoli al prosciutto 16
Quadrotti di polenta con verdure croccanti 37
Rotolo salato con costine colorate e crudo 93
Sfogliata al crescione con noci e Asiago 85
Teglia di pane carasau, carciofi e stracchino 17
Tortino di ricotta al forno con olio, limone e menta 65

Panini

Al contadin non far sapere... 59
L'inedito del consorzio 60
Lui 61
Panini semidolci al latte con salame 104
Panino con bombetta di pesce spada 62
Sammer 59

Primi

Ciceri e tria 20
Crema di zucchine con uovo a bassa temperatura e giardiniera di verdure 31
Fettucce rigate al Campari e ragù di gamberi 46
Fusilloni con ragù verde allo scalogno e menta 46
Gigli con prosciutto di Praga, noci Pecan, miele e rosmarino al wisky 51
Mezze maniche con aglio, pollo, patate americane, pomodori secchi e timo 51
Riso Africa con pollo e spezie 38
Risotto alle cime di rapa, uova e uova 74
Risotto con coppa, carciofi, limoni confit e cannella 17
Spaghetto Milano 8
Spaghettoni all'arancia, acciughe, olive e finocchi 46
Tagliatelle con fave, salame e pecorino 104
Vesuvi con topinambur, salvia fritta e prosciutto croccante 51
Zuppa di pesce à la Gabriel 70

Secondi

Insalata di pollo alla maionese 98
Filetto di cervo con tuberi e salsa di salvia 70
Guancia di manzo brasata con spinacini saltati e patate 32
Orata in crosta di pistacchi con patate dolci e finocchi 88
Pollo all'Albana e crostini con salsa all'aglio 54
Ricciola al lime e rosmarino con chips di carote 91
Rotolini di lonza in salsa tonnata 98
Tajine di tonno alle olive e curcuma 90
Tonno del Chianti con fagiolini all'alloro e aglio 31

Contorni, verdure e salse

Carciofi fritti in pastella con salsa, yogurt e acciughe 13
Carciofi ripieni di baccalà 14
Maionese classica 97
Salsa cocktail 97
Salsa nizzarda 97
Salsa tartara 97
Salsa tonnata 97

Dessert e bevande

Ciocco cheese cake con caffè e nocciole 81
Cheese cake alla crema di limone 84
Foresta bianca agli amaretti 84
Mattonella alla banana 85
Mini cake ai lamponi 84
Sesamo cake con frutta secca 85
Spungata classica 32
Zuccotto alla fiorentina 32
Zuppa Inglese 55



Milano da mangiare

LA REDAZIONE SI SPOSTA IN CENTRO CITTÀ, NEL CUORE DELLA CAPITALE DEL CIBO. CON LA STESSA IDENTITÀ, AD AFFRONTARE NUOVE SFIDE

di Laura Maragliano, ritratto di Gianmarco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni

Da poco tempo per andare a lavorare ho cambiato strada. Lascio l'hinterland di Milano alle mie spalle, sorpasso anche le brume del palazzo Niemeyer, sede Mondadori, e proseguo verso il centro. Attraverso Città Studi, un quartiere milanese ricco di facoltà universitarie e percorro una strada che facevo molti anni fa. Allora mi fermavo da "cuoricino", un giovanissimo barista che ogni mattina mi disegnava con il cacao un cuore sul cappuccino e quello che oggi è un gesto frequente nei bar milanesi trent'anni fa mi sembrava stupendo. Il bar c'è ancora ma lui no. Continuo e arrivo proprio in centro, di fronte alla Stazione Centrale, qui risiede la nostra nuova casa editrice Stile Italia Edizioni, diretta da Maurizio Belpietro. Dalla mia finestra un panorama nuovo. Abituata al silenzio ovattato della sede mondadoriana, vedo tram, auto, passanti a non finire, alberghi, uffici. Insomma per dirla con le parole di Giorgio Gaber vedo "la città viva, grande, piena di strade e di negozi e di vetrine piene di luce, con tanta gente che lavora e tanta gente che produce." Vedo la Milano "da bere" e anche molto "da mangiare", visto l'esplosione della ristorazione in città.

E mi è parso chiaro che l'editoriale di questo mese dovesse essere dedicato a Milano, la città che è un riferimento per la cultura del cibo. Come hanno dimostrato alcuni chef che pensando al centro meneghino hanno creato un piatto: dallo stellato Davide Oldani, inventore della cucina Pop, con il suo "Zafferano e riso alla milanese D'O" (riso lombardo e zafferano di tre giovani agricoltori di Varedo) presentato ad Expo 2015, al "Raviolo d'Oro" del Gong (ristorante cinese innovativo), un dumpling di pasta allo zafferano ripieno di ossobuco e crema di risotto alla milanese, fino al "Midollo e zafferano", curioso dessert di Davide Caranchini, una stella Michelin al ristorante Materia di Cernobbio. Di recente poi ho assaggiato lo "Spaghetto Milano" di Andrea Ribaldone, una stella Michelin all'Osteria Arborina nelle Langhe e responsabile dal 2018 della ristorazione a Identità Golose Milano, primo hub internazionale della ristorazione. La caratteristica di questo piatto è data dalla particolare mantecatura della pasta con una crema di risotto alla milanese, che vi propongo nella versione Sale&Pepe della nostra food stylist Claudia Compagni. Un modo per condividere le novità e la bellezza di un mestiere che consente alla redazione e a me di fare cultura del cibo attraverso i testi, le immagini e le ricette di una rivista più che trentennale e di comunicarlo sui nostri social, sul sito o in maniera più pragmatica con i corsi della Scuola di Cucina di Sale&Pepe. Crescendo di pari passo con Milano.





SPAGHETTO MILANO

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 11 ORE
(3 ORE CON IL FORNO TRADIZIONALE)

400 g di spaghetti – 2 ossibuchi di vitello tagliati spessi – 30 g di concentrato di pomodoro – 50 g di fondo bruno di ossobuco (nelle macellerie artigianali) – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cipolla bionda verde – 1 foglia di alloro – olio extravergine d'oliva – sale
per la crema di riso 120 g di riso Carnaroli – 1 litro di brodo vegetale – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 1 bustina di zafferano in stimmi – 20 g di burro – sale
per la gremolada 1 limone non trattato – 1 mazzetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva

1 Incidete in vari punti i bordi degli ossobuchi con un coltellino perché non si arriccino in cottura, salateli e metteteli in un sacchetto sottovuoto con l'alloro e qualche cucchiaio di olio. Cuoceteli con il roner (un'apposita macchina per la cottura a temperatura controllata) a 71° per 10 ore (oppure vedi l'alternativa nel colonnino a lato).
2 Pulite e lavate sedano, carota e cipolla e riduceteli a dadini. Sminuzzate la carne degli ossibuchi, riunitela in padella con la adolata di verdure, il concentrato di pomodoro e il fondo bruno e cuocete il ragù per 20 minuti.
3 Scaldate il brodo. Tostate il riso in una casseruola senza condimento, bagnatelo con un mestolo di brodo, aggiungete lo zafferano e proseguite la cottura per 20 minuti aggiungendo un mestolo di brodo ogni volta che si asciuga. Fuori dal fuoco mantecate con il burro e il grana. Regolate di sale se necessario e frullate il tutto a crema: se risulta troppo densa, aggiungete un po' di brodo; tenete da parte quello rimasto.
4 Lavate il limone e le foglie del prezzemolo, ricavate la scorza grattugiata del primo e tritate le seconde. Metteteli in una ciotola e copriteli di olio. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e mantecateli con la crema di riso e un po' di brodo. Distribuiteli nei piatti, adagiate sopra ognuno un po' di ragù e condite con la gremolada a filo. Se vi piace, completate con il midollo.



Ricetta di Andrea Ribaldone

L'alternativa con il forno
Se non avete la macchina del sottovuoto e il roner, cuocete gli ossibuchi (dopo averne inciso i bordi) in questo modo: salateli e rosolateli con 4 cucchiai di olio in una padella che possa andare in forno. Unite l'alloro e 3 dl di brodo bollente, copriteli e cuoceteli in forno preriscaldato a 160° per 2 ore. Quindi procedete come indicato nella ricetta.

carciofi SENZA SPINE

CARNOSI, TENERI E RICCHI DI GUSTO, CI DICONO CHE LA PRIMAVERA È TORNATA. PERFETTI PER I PIATTI DELLA TRADIZIONE. E PER TANTE VARIAZIONI SUL TEMA

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



TEGLIA DI PANE CARASAU,
CARCIOFI E STRACCHINO
pag.17

Teglia Serax,
tovagliolo
Society Limonta
Indirizzi a pagina 106

RISOTTO CON COPPA, LIMONI CONFIT E CANNELLA
pag.17

Piatto e ciotola distribuiti da Livellara, tovagliolo Society Limonta, tessuto Forme di Farina. Nell'altra pagina, piatto piano L'Arte nel Pozzo, ciotolina Ceceramic di Elisa Castelletta, tovagliolo Society Limonta, tessuto Forme di Farina
Indirizzi a pagina 106

CARCIOFI FRITTI IN PASTELLA CON SALSA, YOGURT E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

4 carciofi senza spine – 70 g di farina – 100 g amido di mais – 1/2 cucchiaino di lievito per torte salate – 300 ml di acqua frizzante molto fredda – 1 limone – olio per friggere
per la salsa 2 fette di pancarré – 100 g di yogurt – 3 acciughe già dissalate – 1/2 limone non trattato – maggiorana – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la salsa. Spezzettate il pancarré, mettetelo in una ciotola e quindi bagnatelo con 1 tazzina di acqua e 2 cucchiai d'olio. Lasciatelo riposare per 10 minuti, poi frullatelo con lo yogurt, le acciughe deliscate, qualche goccia di succo e un po' di scorza grattugiata di limone, qualche fogliolina di maggiorana, sale e pepe.
2 Mondate i carciofi tenendo un pezzo di gambo e metteteli in una ciotola con acqua acidulata con il succo di limone. In un'altra ciotola, miscelate la farina, l'amido di mais e il lievito; unite l'acqua frizzante, mescolate brevemente con una frusta, quindi immergetevi i carciofi, uno alla volta, allargando un po' le foglie in modo che la pastella riesca a entrare anche all'interno.
3 Friggete i carciofi (2 alla volta) in abbondante olio caldo in modo che siano completamente sommersi. Quando saranno croccanti e inizieranno a dorare, scolateli bene con un ragno e fateli asciugare capovolti su carta per fritti. Serviteli caldi accompagnandoli con la salsina.





CARCIOFI RIPIENI DI BACCALÀ

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

4 carciofi senza spine – 2 patate – 300 g di baccalà dissalato– 1 albume – 60 g di mascarpone – 50 g di grana padano Dop – maggiorana – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pelate le patate, tagliatele a tocchetti e cuocetele al vapore. In una padella, scaldate un filo d'olio e cuocetevi il baccalà finché inizierà a sfaldarsi. Quindi frullatelo con l'albume, poi incorporate il mascarpone e le patate ridotte in purea. Mescolate, salate, pepate e profumate con una manciatina di foglie di maggiorana tritate.
2 Mondate i carciofi tenendo un pezzo di gambo, tagliateli a metà e metteteli in acqua acidulata con il succo del limone; poi scottateli in acqua salata bollente per 5 minuti e scolateli.
3 Farcite i carciofi con il composto di baccalà, spolverizzateli con il formaggio grattugiato e sistemateli in una teglia; irrorate con un filo d'olio, versate sul fondo della teglia 1 mestolino d'acqua, pepate e cuocete in forno a 180° per 20 minuti, passando alla modalità grill negli ultimi 2-3 minuti. Sfornate, decorate con foglioline di maggiorana e servite.

FOCACCIA CON FETA
E TRITO AROMATICO
pag.17

Tela Forme di Farina. Nell'altra pagina, tovagliolo Society Limonta, tela Forme di Farina Indirizzi a pagina 106

MINI TATIN CON PECORINO E PINOLI AL PROSCIUTTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

8 carciofi senza spine – 250 g di farina – 100 g di burro – 50 g di mascarpone – 1 uovo + 1 tuorlo – 1 cucchiaio di latte – 40 g di prosciutto crudo – 30 g di pinoli – 30 g di pecorino grattugiato– 1 limone – sale – pepe

1 Raccogliete nel mixer la farina con il burro freddo a pezzettini e azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto a briciole molto fini. Unite il mascarpone, l'uovo sbattuto con il tuorlo, il latte, sale, pepe e azionate l'apparecchio finché il composto comincerà a compattarsi. Trasferitelo sul piano di lavoro, impastatelo brevemente, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

2 Mondate i carciofi, ricavatene i fondi e metteteli in acqua acidulata con il succo del limone. Tritate il prosciutto e unite il pecorino e i pinoli; farcite con questo composto i fondi dei carciofi. Sistemate questi ultimi su una teglia girati in modo che la farcitura risulti sotto.

3 Stendete la pasta in una sfoglia abbastanza sottile, ricavatene 8 dischi di circa 10 cm di diametro e coprite con questi i fondi di carciofo. Cuocete nel forno a 180° per circa 20 minuti. Sfornate, girate i carciofi con una paletta e serviteli accompagnandoli, se vi piace, con insalatina verde.

Piatto l'Arte nel Pozzo,bicchierino distribuito da Livellara,tessuto e tela Forme di Farina
Indirizzi a pagina 106



TEGLIA DI PANE CARASAU, CARCIOFI E STRACCHINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

4 grossi carciofi senza spine – 300 g di pane carasau – 400 g di stracchino – 150 g di emmentaler – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 spicchio d'aglio – 40 g di burro – 1 mazzetto di timo – 1 mazzetto di menta – 1 l di brodo vegetale –1 limone – olio extravergine d'oliva– sale – pepe

1 Mondate i carciofi, tagliateli a fettine sottili e mettetele in acqua acidulata con il succo di limone. Poi scolatele e cuocetele in una padella con un filo di olio e lo spicchio di aglio sbucciato e schiacciato, salate e pepate. Togliete dal fuoco e tenete da parte qualche fettina per completare la preparazione.
2 Imburrate una teglia rettangolare di 20x30 cm e disponete sul fondo uno strato di pane carasau ammollato nel brodo tiepido per 1 minuto. Proseguite distribuendo 1/4 dello stracchino a tocchetti, qualche lamella di emmentaler, 1/3 dei carciofi, qualche fogliolina di menta spezzettata e foglioline di timo, quindi una manciata di parmigiano grattugiato.
3 Formate altri 2 strati nello stesso modo; al termine, coprite con il pane carasau rimasto ammollato nel brodo, crescenza, emmentaler, parmigiano reggiano, il burro a fiocchetti e le fettine di carciofo tenute da parte. Cuocete nel forno a 200° per circa 20 minuti. Sfornate, poi lasciate leggermente intiepidire, profumate con qualche fogliolina di timo e servite.

RISOTTO CON COPPA, LIMONI CONFIT E CANNELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 50 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 3 carciofi senza spine – 1 cipolla rossa – 1 ciuffo di prezzemolo – 4 fette di coppa – 2 limoni non trattati – 75 g di zucchero – 1 foglia di alloro – 1 l di brodo vegetale – cannella in polvere – 60 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate 1 limone, tagliatelo a fette dello spessore di 1/2 cm e mettetelo in una ciotola con la foglia di alloro e lo zucchero mischiato allo stesso peso di sale; premete un po' con un cucchiaio in modo da far uscire una parte del succo, coprite, trasferite in frigorifero e lasciate riposare per 1 giorno (se volete abbreviare i tempi, potete acquistare, anche on line, i limoni confit pronti).
2 Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con 20 g di burro fino a che sarà morbida; prelevatela e tenetela da parte. Mondate i carciofi, affettateli finemente e metteteli in acqua acidulata con il succo del limone rimasto. Poi scolateli e fateli rosolare in una padella con un filo d'olio e un pizzico di pepe e fateli cuocere per 10 minuti.
3 Nella casseruola del soffritto di cipolla, sciogliete ancora 20 g di burro e poi fate tostare il riso, girandolo spesso con un cucchiaio di legno; bagnatelo con un mestolo di brodo bollente e fatelo cuocere, mescolando spesso e bagnando con un mestolo di brodo man mano che questo si asciuga. Qualche minuto prima del termine della cottura unite le cipolle tenute da parte e i carciofi, bagnate ancora con un po' di brodo e mescolate delicatamente.
4 Togliete il risotto dal fuoco, profumatelo con un pizzico di cannella e una manciatina di prezzemolo tritato e mantecatelo con il burro rimasto per 2 minuti. Sciacquate un paio di fette del limone preparato il giorno prima e tagliate la scorza a pezzettini (conservate le altre in frigo e utilizzatele per altre preparazioni). Tostate le fette di coppa in una padella antiaderente senza condimento. Distribuite il risotto nei piatti e completate con i pezzettini di scorza di limone, la coppa sbriciolata, una macinata di pepe e servite.

FOCACCIA CON FETA E TRITO AROMATICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

600 g di pasta per focaccia – 4 carciofi senza spine – 80 g di feta – 2 cipollotti rossi – 1 mazzetto di finocchietto selvatico – 50 g di capperi dissalati – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale– pepe

1 Mondate i carciofi, tagliateli a spicchietti e metteteli in acqua acidulata con il succo del limone. Poi scolateli e cuoceteli su una piastra molto calda per circa 2 minuti su ogni lato.
2 Stendete la pasta per focaccia in una teglia ben oliata di circa 20x30 cm; poi distribuitevi i carciofi, affondandoli bene nell'impasto; irrorate la superficie con un po' d'olio, salate e infornate a 200° per 15 minuti.
3 Tritate grossolanamente i cipollotti, distribuiteli sulla focaccia con i capperi e cuocete per 3-4 minuti. Sfornate, completate distribuendo sulla superficie la feta sbriciolata, il finocchietto spezzettato e servite.

DELICATE ECCELLENZE

I CARCIOFI SENZA SPINE VENGONO CHIAMATI ANCHE "MAMMOLE" O "CIMAROLI", MA SI TRATTA DI UN'ESTENSIONE IMPROPRIA DEL NOME DI UNA PARTE DELL'ORTAGGIO: L'INFLORESCENZA CHE CRESCE SUL GAMBO CENTRALE, PIÙ TENERA E SAPORITA RISPETTO ALLE ALTRE. SUL MERCATO SI TROVANO DA FEBBRAIO A PRIMAVERA INOLTRATA E SI PRESENTANO DI FORMA SFERICA, IMPONENTE E COMPATTA; IN GENERE HANNO UNA COLORAZIONE VERDE SCURO CHE VIRA AL VIOLA, CON FOGLIE CONSISTENTI E PIÙ CARNOSE RISPETTO A QUELLE DEI CARCIOFI SPINOSI. TRA LE DIVERSE VARIETÀ PRODOTTE IN ITALIA, TRE SONO PROTETTE DAL MARCHIO IPG: IL CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO, IL CARCIOFO TONDO DI PAESTUM E IL CARCIOFO BRINDISINO. FRA TUTTI, IL PIÙ CONOSCIUTO È IL ROMANESCO, PRIMO PRODOTTO AGRICOLO ITALIANO A OTTENERE LA CERTIFICAZIONE IGP, NEL 2002; IN CUCINA, QUESTA VARIETÀ È OTTIMA STUFATA IN UN GUAZZETTO DI ACQUA E VINO BIANCO CON AGLIO, PREZZEMOLO E MENTUCCIA (ALLA ROMANA) OPPURE FRITTA NELL'OLIO E APERTA A FIORE (ALLA GIUDIA); IN ENTRAMBI I CASI GLI ORTAGGI VANNO CUCINATI INTERI. IL TONDO PAESTUM È CARATTERIZZATO DA CONSISTENZA E SAPORE DELICATI, CHE LO RENDONO ADATTO ALLA COTTURA IN FORNO; È PARTICOLARMENTE INDICATO PER RICETTE RICCHE COME LE LASAGNE, I RISOTTI O LA PARMIGIANA DI CARCIOFI. IL BRINDISINO HA FOGLIE POVERE DI FIBRE, MOLTO TENERE, CARNOSE E DAL CARATTERISTICO GUSTO DOLCE; È UNA VARIETÀ PERFETTA PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI STAGIONATI COME IL PECORINO O IL PARMIGIANO REGGIANO.

Ciceri e tria

LEGATO ALLA FESTA DI SAN GIUSEPPE, È UN PIATTO TIPICO DELL'ENTROTERRA SALENTINO CELEBRATO ANCHE DAL POETA LATINO ORAZIO

testi e cura di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Nel nostro Sud sopravvivono tradizioni antiche per festeggiare il giorno di San Giuseppe, simbolo di paternità nonché protettore della famiglia, degli artigiani e dei poveri. In molti borghi della Puglia nella notte tra il 18 e il 19 marzo ancora oggi vengono accesi grandi falò, un rituale agreste legato all'equinozio di primavera che si fonde con la religiosità cristiana. Nel Salento in particolare è diffusa una forma di devozione di origine medievale, le "taulàte de San Giuseppe", ovvero tavolate che in origine venivano imbandite per offrire un ricco pasto a nove poveri del paese e che oggi vengono allestite all'aperto da interi quartieri. Il pranzo prevedeva tredici pietanze, rigorosamente di magro per via del periodo di Quaresima: dai lampascioni all'aceto o con acciuga al baccalà, alle tipiche pittule (frittelle) con cavolfiore. Il piatto principale, preparato in gran quantità tanto da diventare la ricetta più strettamente legata alla festa, era la "massa di San Giuseppe" o "massacciciri", ovvero pasta e ceci. Gli ingredienti sono pochi e poveri, ma combinati diventano un piatto succulento, tipico dell'entroterra rurale del Salento che viene ormai preparato anche durante gli altri mesi dell'anno.

Dalla Toscana in giù, le interpretazioni della pasta e ceci sono infinite, ma la versione salentina si distingue per un elemento inedito: la croccantezza della pasta fritta che si contrappone alla consistenza morbida di quella lessata e alla naturale cremosità dei ceci. Una caratteristica estremamente moderna, se pensiamo che ciciri e tria (dove "ciciri" sta per ceci e "tria" sta per *itriyah*, ovvero la pasta a strisce degli arabi medievali) è una ricetta antichissima. Lo testimonia un celebre passo nel primo libro delle Satire composte tra il 41 e il 33 a.C. dal poeta latino Orazio, nato al confine tra l'Apulia (la Puglia di oggi) e la Lucania. Così descrive la sua cena frugale: "... dove mi pare e piace io vado da solo, chiedo quanto costa l'insalata e il farro, gironzolo per il Circo, patria degli imbroglioni, e sul far della sera spesso per il Foro... Più tardi me ne torno a casa, al mio piatto di porri, ceci e lagane". Le traduzioni del termine latino *laganum* usato da Orazio sono varie, ma la più accreditata è frittella, o meglio pasta fritta. Gli antichi romani, infatti, ricavavano da una massa di farina e acqua (lo stesso impasto della pasta fresca pugliese) sfoglie che venivano tagliate a strisce e fritte nell'olio bollente, un cibo quotidiano molto popolare.

Nella sua satira, Orazio, figlio di un liberto, critica chi valuta rettitudine e virtù politica basandosi sul rango della famiglia nella quale si è nati. E fa di questo piatto semplice e rustico ma di sostanza l'emblema di una condotta onesta e libera da formalismi, intrighi e ambizioni.



BERE GIUSTO

LA RICETTA CONTIENE UN ELEMENTO SINGOLARE CHE PUÒ MODIFICARE LA LINEA DELL'ACCOSTAMENTO AL VINO. SI TRATTA DELLA FRITTURA DI PARTE DELLA PASTA CHE AGGIUNGE UNA SENSAZIONE DI MAGGIORE UNTUOSITÀ. LA SCELTA CADE SU SINERGICO DELLA CANTINA SUPERSANUM, UN BIANCO SALENTINO VINIFICATO SULLE BUCCE, DAL QUALE RICEVIAMO UNA PIÙ DECISA SENSAZIONE SGRASSANTE, GIUSTIFICATA ANCHE DALLA SUA TATTILITÀ TERRAGNA CHE SI RIVELA UNA RISORSA SULLE RICETTE A BASE DI LEGUMI.

INTERVISTA



La parola all'esperto

ABBIAMO INTERPELLATO ANNA CARMELA PERRONE, CHE DA OLTRE CINQUANT'ANNI GESTISCE "LE ZIE", TRATTORIA NEL CENTRO STORICO DI LECCE RICAVATA DA UNA EX MESCITA. PASTA E DOLCI VENGONO PREPARATI A MANO OGNI GIORNO E I SUOI PIATTI SONO L'EMBLEMA DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA SALENTINA PIÙ VERACE.

COME PREPARA LA PASTA DEI CICERI E TRIA?
USO SEMOLA DI GRANO DURO, ALTRI LA MESCOLANO CON FARINA INTEGRALE. LA STENDO PIUTTOSTO CONSISTENTE E SPESSA, DELLA LARGHEZZA DI UNA PAPPARDELLA, MA PIÙ CORTA.

NELLA SUA RICETTA I CECI NON VENGONO PASSATI.
SÌ, I CECI BEN COTTI DIVENTANO MORBIDI E BURROSI E, INSIEME ALL'AMIDO RILASCIATO DALLA PASTA, FANNO RAGGIUNGERE AL PIATTO UNA GIUSTA CREMOSITÀ. LI FACCIO LESSARE CON SEDANO, AGLIO E ALLORO.

COME ASSEMBLA IL PIATTO? FACCIO FRIGGERE LA PASTA IN OLIO D'OLIVA FINO A QUANDO DIVENTA COLOR BISCOTTO. NELLO STESSO TEGAME AGGIUNGO PRIMA I CECI COTTI, POI LA PASTA LESSATA PER POCHI MINUTI E FACCIO SALTARE IL TUTTO. NON AGGIUNGO POMODORO PERCHÉ "MACCHIEREBBE" LA PASTA, CHE PREFERISCO MANTENERE BIANCA, E COMPLETO CON UNA MACINATA DI PEPE NERO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI
DEL SALENTO CHE
OFFRONO QUESTA
SPECIALITÀ.

LE ZIE
Via Costadura 19, Lecce,
tel. 0832245178
LA TRATTORIA DI CARMELA PERRONE, CON CUCINA A VISTA, È PUNTO DI RIFERIMENTO IN CITTÀ PER I PIATTI DI TRADIZIONE. TRA I PRIMI, CICERI E TRIA, TIELLA DI RISO PATATE E COZZE, SAGNE 'NCANNULATE AL SUGO. PER SECONDO, PEZZETTI DI CAVALLO PICCANTI O POLPO COTTO IN PIGNATA. COME DESSERT, PASTICCIOTTO O CASSATINA.

OLO KALÒ
Via Umberto I, 5
Corigliano d'Otranto (Le),
tel. 3338466367
NELL'ENTROTERRA DEL "TACCO", UNA TRATTORIA CHE OFFRE CUCINA TRADIZIONALE: SAGNE 'NCANNULATE CON IL GUANCIALE, CICIRI E TRIA, ORECCHIETTE, FAVE E CICORIE. PER SECONDO, PEZZETTI DI CAVALLO O POLPO "A PIGNATA".

RUA DE LI TRAVAJ
Piazza Indipendenza, Patù (Le),
tel. 3490584531
NEI PRESSI DI CAPO DI LEUCA, OTTIMI PIATTI TIPICI: PIPI (PEPERONI) FRITTI E AMMOLLICATI E LA CLASSICA FAVE E CICORIE. GRANDE SCELTA DI PRIMI, DAI CICIRI E TRIA ALLA SCURDIJATA, A BASE DI CICORIA SELVATICA, PISELLI E PANE FRITTO. TRA I SECONDI, BRASATO AL NEGROAMARO O PEZZETTI DI CAVALLO AL SUGO.

FULANA
Piazza San Giuliano 1,
Castrignano di Capo (Le),
tel. 3314235469
TRATTORIA CHE OFFRE PIATTI TRADIZIONALI DI TERRA. DOPO ANTIPASTI COME INVOLTINI DI VERZA CON RICOTTA O PIZZA RUSTICA, GRANDE SCELTA DI PRIMI: FAVE E CICORIA, CICERI E TRIA, ORECCHIETTE FATTE A MANO, MINCHIAREDDHI CON SALSICCIA. TRA I SECONDI, CAPRETTO ARROSTITO E CONIGLIO AGLI AGRUMI, OLTRE A PECORINI E CAPRINI DEL SALENTO.















CICERI E TRIA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE

300 g di semola di grano duro rimacinata + quella per la lavorazione – 300 g di ceci secchi già ammollati – 2 pomodori perini maturi – 2 cipolle – 1 spicchio d'aglio – 2 foglie d'alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate i ceci, metteteli in una pentola con abbondante acqua fredda, 1 cipolla sbucciata tagliata a pezzi e l'alloro; lessateli a fuoco dolce per 2 ore circa, schiumando di tanto in tanto. Salateli solo alla fine.
2 Intanto, impastate la semola con un pizzico di sale e acqua tiepida sufficiente a ottenere un impasto liscio (circa 2 dl). Formate una palla e lasciatela riposare per almeno mezz'ora.
3 Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, arrotolatela su se stessa e ricavate tante strisce di 1 cm circa di larghezza, tenendo da parte i ritagli; fate asciugare su un canovaccio.
4 Sbollentate i pomodori, scolateli ed eliminate la buccia e i semini. Fate soffriggere in un tegame con poco olio la cipolla rimasta, tritata con l'aglio sbucciato, e unite i pomodori spezzettati.
5 Cuocete per 10 minuti, poi eliminate l'aglio e unite i ceci, passandone un terzo. Lasciate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
6 Scaldate abbondante olio in una padella e friggetevi circa un terzo delle fettuccine, compresi i ritagli e quelle più piccole; scolatele man mano su carta per fritti.
7 Nel frattempo, lessate la pasta rimasta in acqua bollente salata, scolatela al dente tenendola umida e trasferitela nel tegame con il sugo di ceci preparato. Lasciate insaporire, mescolando, poi aggiungete le tria fritte (tenetene qualcuna da parte per decorare), mescolate e distribuite nei piatti. Completate con un giro d'olio a crudo, una macinata di pepe a piacere e guarnite con la tria fritta.



IL BELLO E IL BUONO DEL VINO TOSCANO



La storia di Ruffino inizia nel 1877 quando i due cugini Ilario e Leopoldo cominciarono a produrre vini toscani di qualità capaci di raccontare l'Italia nel mondo avvicinando enoappassionati di ogni nazionalità alle sue tradizioni enogastronomiche e al suo stile di vita. **Grandi classici toscani** come Chianti Classico **Riserva Ducale Oro**, recentemente insignito dei **"3 bicchieri" dal Gambero Rosso** e **Brunello di Montalcino Greppone Mazzi**, sono da sempre il cuore identitario della produzione Ruffino. In parallelo, la voglia di confrontarsi sempre con nuove sfide ha portato Ruffino alla creazione di imponenti Supertuscan, fra cui il pluripremiato **Modus**, e all'acquisizione di due tenute integralmente a gestione biologica in Veneto, dove Ruffino conduce la sua produzione di Prosecco.

La **tutela dell'ambiente e della sua biodiversità** attraverso l'uso di pratiche sostenibili in vigneto e nella gestione della cantina sono ormai elementi imprescindibili per Ruffino: **nel 2021 il 40,7% dei vigneti di proprietà di Ruffino sarà a conduzione biologica** e numerose sono le pratiche ormai consolidate volte a ridurre l'impatto ambientale dell'azienda come il controllo dell'emissione di gas effetto serra, la gestione dei rifiuti volta al riciclo di oltre l'85% dei materiali di scarto e l'utilizzo sempre maggiore di energia da fonti rinnovabili.

Il marchio-contenitore **Ruffino Cares** inquadra e racconta tutti questi progetti di **sostenibilità ambientale**, insieme alla promozione del **"bere responsabile"**, concetto ancorato, attraverso iniziative specifiche e di grande impatto, alla civiltà mediterranea e alla sua arte del vivere, naturalmente responsabile.



TENUTE RUFFINO

Poggio Casciano: vieni a vivere Ruffino

Poggio Casciano, storica tenuta rinascimentale di Ruffino, è una realtà profondamente ancorata al territorio capace di far vivere un'esperienza immersiva nella cultura e nel gusto toscano. Siamo alle porte di Firenze nelle splendide colline del Chianti: qui storicamente si producono i vini Supertuscan di Ruffino quali Modus e Alauda

Le Tre Rane
LOCANDA RUFFINO



Appena inaugurata la locanda Le Tre Rane-Ruffino: una cucina toscana dove vivere un autentico viaggio nei sensi, nei profumi e nei sapori. Una cucina di identità, costituita da persone, attimi e bellezza. La carta dei vini firmata interamente Ruffino prevede la possibilità di scendere direttamente nella cantina storica per scegliere le vecchie annate o dei formati speciali.

Info e prenotazioni:
tel +39 378 305 02 20
letrerane@ruffino.it
www.letreraneruffino.it
@letreraneruffino

AGRIRESORT
TENUTE RUFFINO

La tenuta-agriturismo è stata recentemente ampliata con l'apertura di un Agriresort nella storica villa rinascimentale: 7 ampie camere affacciate sui vigneti, una piscina a sfioro ad uso esclusivo degli ospiti e la possibilità di visitare le cantine con percorsi di degustazione guidati dagli esperti sommelier di casa Ruffino.



Info e prenotazioni:
tel. +39 055 09 81 910
agriresort@ruffino.it
www.agriresorttenuteruffino.it
@ruffinowines @latoscanadiruffino

VISITE IN CANTINA E DEGUSTAZIONE



Un team di persone appassionate vi accoglierà e vi guiderà alla scoperta della Tenuta di Poggio Casciano e del grande mondo del vino. Durante la visita ai vigneti e alla cantina di invecchiamento gli ospiti verranno accompagnati in uno speciale percorso conoscitivo ed emozionale che si concluderà con la degustazione dei vini Ruffino abbinati alle eccellenze del territorio.

Info e prenotazioni:
tel. +39 055 64 99 712
mob. +39 378 30 50 219
hospitality@ruffino.it
@ruffinowines @latoscanadiruffino

BEVI RESPONSABILMENTE

GLI SPONSOR DELLA SCUOLA
IMPORTANTI AZIENDE DEL SETTORE FOOD HANNO SCELTO COME PARTNER LA SCUOLA, CHE GRAZIE A LORO OFFRE AI PARTECIPANTI PRODOTTI DI QUALITÀ ECCELLENTE E LE MIGLIORI ATTREZZATURE DI CUCINA.

In collaborazione con:



DSGN ELEMENTI

Sponsor ufficiali:



CITTERIO

CIÙ CIÙ VINI



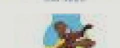












Sommariva TRADIZIONE AGRICOLA DAL 1915

tescoma.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
NEFF COLLECTION BRAND STORE C/O DESIGNELEMENTI VIA LAZZARETTO 3 - 20124 MILANO (M1 FERMATA PORTA VENEZIA /M3 FERMATA REPUBBLICA) PER INFORMAZIONI SCRIVI A: info.scuoladicucina@ mondadori.it



VISITA IL SITO PER SCOPRIRE IL CALENDARIO COMPLETO DEI CORSI: scuoladicucina.it facebookcom/ ScuolaCucinaSaleePepe









Tecniche di precisione per piatti da gourmet

LE LEZIONI DEL MESE

28 FEBBRAIO
19:00 - 22:00

Primi piatti unici

Chef Stefano Grandi

Una grande portata intrigante e pratica, per cene conviviali.

Risotto mantecato in giallo con ossobuco e la sua gremolada

Gnocchi di patate con spezzato di manzo alla paprica

Riso pilaf e il petto di pollo al curry, mele e uvetta

Polenta bianca e seppie in umido con piselli

CIÙ CIÙ VINI

6 MARZO
19:00 - 22:00

Risotti speciali

Chef Michele Maino

Impareriamo a fare un risotto a regola d'arte studiando tutte le fasi di preparazione: scelta del brodo, tostatura, la sfumatura e mantecature innovative.

Risotto ai tre funghi e spezie, mantecato al miso bianco

Risotto Venere al coriandolo, arachidi tostate e menta, mantecato all'olio di cocco

Risotto ai marroni canditi e Saint-Maure mantecato al burro di cacao

13 MARZO
19:00 - 22:00

Un menu da chef

Chef Stefano Grandi

Ingredienti ricercati per ricette sfiziose.

Uovo di montagna alla coque, panato e fritto con fonduta di formaggio d'alpeggio e tartufo nero

Astice grigliato con crema di burro pane alle erbe di Provenza

Tagliolini di pasta fresca al profumo di limone alla cacio e pepe con finta bottarga di cioccolato

Pancia di maiale e il baccalà al vapore

Savoiardi mascarpone e crema di caffè



20 MARZO
19:00 - 22:00

Sfoglia: dolce e salata

Chef Paola Sgadari

L'impasto base, le varianti veloci, le pieghe e i diversi metodi di realizzazione dell'impasto.

La millefoglie

I ventaglietti canapè salati

Tortini mignon con ripieno di verdura o formaggio

Sfoglia al formaggio

27 MARZO
19:00 - 22:00

Ricette imperdibili al fondente

Chef Alice Balossi

Come scegliere il cioccolato, fonderlo, e conservarlo. Differenze tra cottura a bagnomaria e in forno.

Mousseux, ovvero la mousse cotta al cioccolato nero

La crema da spalmare al cioccolato al 52%

Il fondant

Le dacquoise al cioccolato sottile

Il moelleux

Il plumcake



Pranzo tra gli ulivi

SIAMO OSPITI IN UNA SUGGESTIVA TENUTA FRESCOBALDI A GUSTARE UN INTRIGANTE MENU FIORENTINO E A SCOPRIRE LA STORIA DI UN OLIO CHE SEDUCE IL MONDO INTERO

testo di Daniela Falsitta, foto di Laura Spinelli, in cucina Livia Sala, styling di Stefania Aledi. Si ringrazia lo chef Alessandro Zanieri per le ricette e i piatti



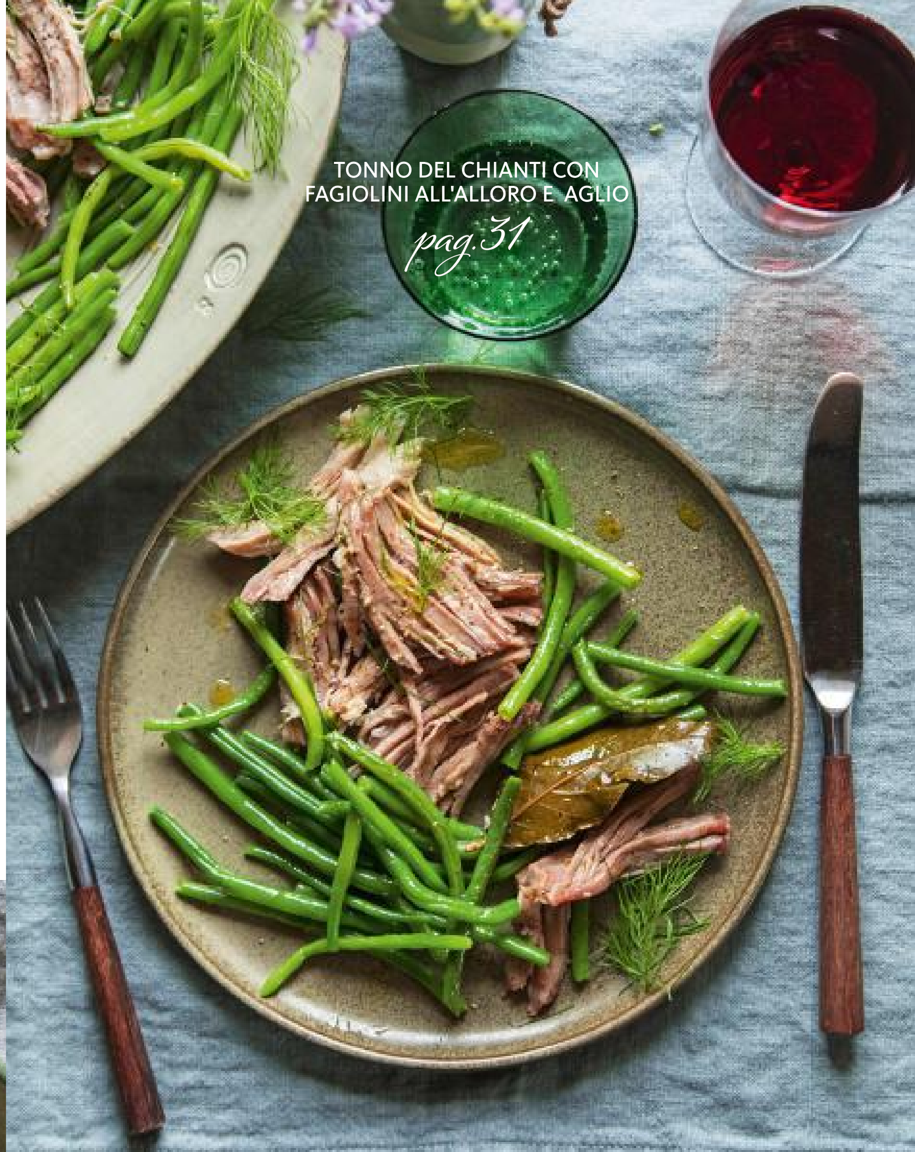




Una villa del 1500, un castello e un piccolo borgo dell'anno Mille. Intorno colline a perdita d'occhio. Prima di incantare noi di Sale&Pepe la location ha affascinato nobili e capi di governo, attori di Hollywood e il principe Carlo d'Inghilterra, grande amico di famiglia le cui foto abbondano su pareti e secrétaire. A invitarci a pranzo con un menu di schietta matrice fiorentina è il trentenne Matteo Frescobaldi, il cui cognome nella città del giglio rappresenta qualcosa in più di una stirpe blasonata. Ben sette infatti sono le tenute che la famiglia di viti-olivocoltori possiede in Toscana; tra tutte, questa di Nipozzano che ci ospita, ad appena 25 km dal capoluogo, è la più vocata alla produzione dell'olio (di cui proprio Matteo è responsabile). Ovviamente non si tratta di un extravergine qualunque! Con la sua bottiglia "gioiello" (sembra il flacone di un profumo) e i riflessi color smeraldo, il Laudemio Frescobaldi è un'eccellenza conosciuta dall'Europa agli Stati Uniti, dall'Australia al Giappone.

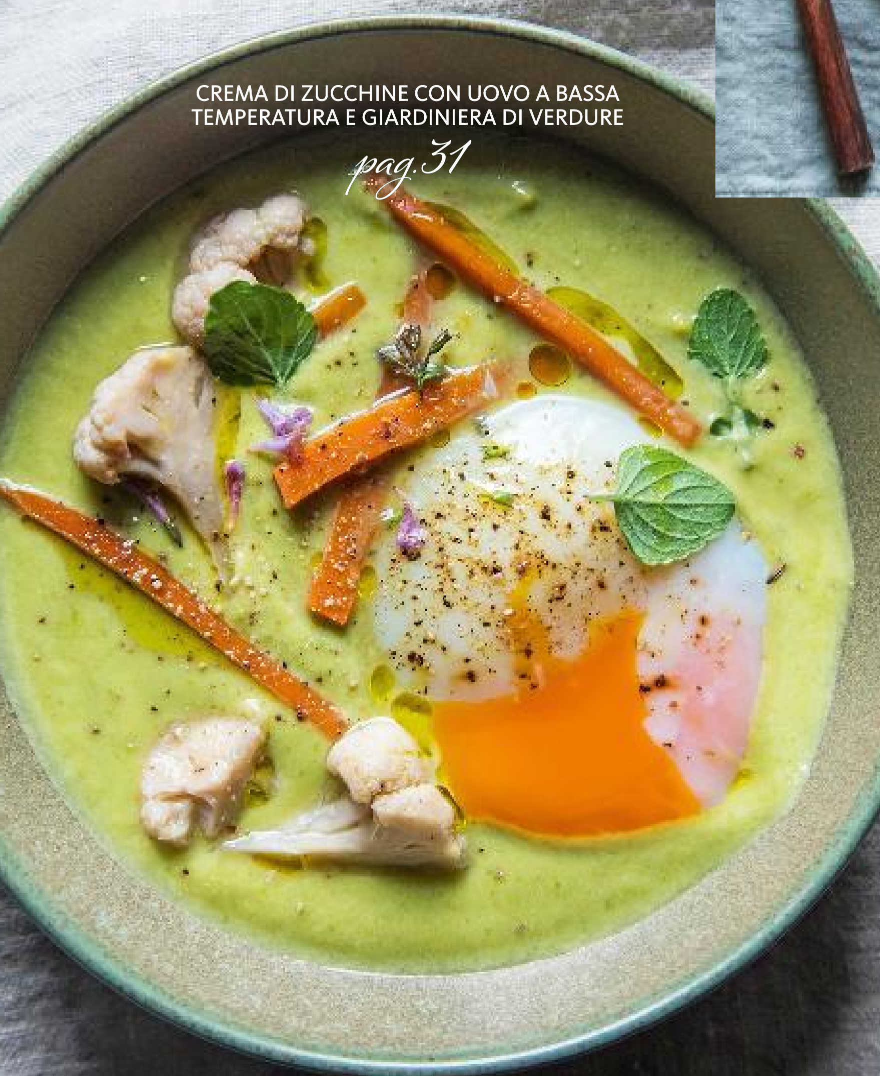
Ci spiegano che tra i motivi che lo rendono tanto pregiato, c'è anche il fatto che viene spremuto in loco, in un moderno impianto che resta aperto giorno e notte. *segue* >





TONNO DEL CHIANTI CON FAGIOLINI ALL'ALLORO E AGLIO

pag.31



CREMA DI ZUCCHINE CON UOVO A BASSA TEMPERATURA E GIARDINIERA DI VERDURE

pag.31









Per fregiarsi del marchio Laudemio, la frangitura, infatti, deve avvenire entro poche ore dalla raccolta così da preservare il più possibile le proprietà organolettiche delle olive. Queste, poi, vanno raccolte un po' acerbe, in modo che il succo sia più denso e ricco di clorofilla, e il gusto più fresco, quasi astringente, con sentori di carciofo e rucola e una leggera piccantezza. "Anche se l'olivo ha origine in climi miti", dice Matteo, che ci serve l'olio in coppette da degustazione, "è proprio in quelli estremi, come le colline della Toscana, che gli sbalzi termici rendono i suoi frutti più nutrienti e sostanziosi". Servito in purezza, con una fetta di pane come unica compagnia, il protagonista del nostro pranzo comincia già a farsi onore.

Per quanto riguarda l'uso in cucina, probabilmente nessuno è avvezzo a usarlo come Alessandro Zanieri, cuoco della tenuta, che ha la fortuna di potervi attingere per ogni piatto ma non per questo smette di subirne il fascino. Dopo anni di esperienza maturata in ristoranti importanti, Alessandro ha accolto l'invito del marchese Lamberto Frescobaldi a seguire, non solo le cucine delle sue tenute, aperte ai clienti e per degustazioni, ma la produzione di tutti gli ingredienti che vi vengono utilizzati: ortaggi, frutta, carni. Scelta perfetta visto che nell'orto di Nipozzano, da quando c'è Alessandro a prendersene cura, cavoli, zucche e radicchi risplendono con un turgore mai visto.

Dopo la visita al campo cominciamo ad apprezzare i sapori del menu. A cominciare dal Tonno del Chianti, che tonno non è ma carne di maiale, tanto ammorbidita nell'olio e sfilacciata da assumere l'aspetto del pesce. La lunghissima oliocottura ne conserva intatti i succhi e le proprietà nutritive. *segue >*

MENU

Tonno del Chianti con fagiolini all'alloro e aglio
PREPARATE IL "TONNO" GIORNI PRIMA E TENETELO NEL SUO OLIO FINO AL MOMENTO DI SERVIRLO.

Crema di zucchine, uovo e giardiniera
LA GIARDINIERA SI PUÒ METTERE SOTT'ACETO CON GRANDE ANTICIPO: RESTERÀ CROCCANTE

Insalata di cavolo e ravanelli
IRRORATELA CON L'ACETO 2 ORE PRIMA PER RENDERLA PIÙ SAPORITA

Guancia di manzo brasata
PUÒ ESSERE COTTA IL GIORNO PRIMA E SCALDATA AL MOMENTO

Zuccotto alla fiorentina
POTETE DIVIDERE LA LAVORAZIONE IN 3 STEP: 2 GIORNI PRIMA FATE IL PAN DI SPAGNA, IL GIORNO PRIMA MONTATE IL DOLCE, IL GIORNO STESSO LO SFORMATE E SPOLVERIZZATE DI ZUCCHERO A VELO

Spungata classica
FATE LA FROLLA LA SERA PRIMA , POI FARCITELA E CUOCETELA AL MATTINO



INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E RAVANELLI CON SALSA DI ACCIUGHE

pag.31



GUANCIA DI MANZO BRASATA CON SPINACINI SALTATI E PATATE

pag.32

RICETTE NATE SOTTO I CAVOLI

Vale sicuramente la pena di farne in abbondanza perché lasciato nel suo olio si conserva un mese

"**La cucina toscana ha i sapori dell'orto**", dice Alessandro introducendo la prossima portata, "le nostre ricette sono piene di cavoli neri, broccoli e bietole, di legumi, zucche e cavolfiori: è una cucina in gran parte vegetariana che già Leonardo raccomandava ai suoi contemporanei per gli effetti più salutari della dieta carnivora".

A celebrarla degnamente è la crema di zucchine: una base dolce che viene contrastata da una croccante giardiniera di verdure "cotte" solo nell'aceto. Lo chef questa volta ha scelto di prepararla con zucca e cavolfiore, "ma lo stesso procedimento si può utilizzare con carote, peperoni, fagiolini, carciofi e molte altre verdure", dice. Un giro d'olio finale aiuta a far sprigionare l'intensa sinfonia di aromi, mentre l'uovo cotto a bassa temperatura o, se preferite, più semplicemente, "in camicia", diventa, per questa volta, il condimento e l'apporto proteico del piatto.

Quasi lo stesso ruolo è riservato alla salsina di acciughe nell'insalata di cavolo cappuccio e ravanelli, dove il retrogusto amaro del cavolo crudo viene neutralizzato con un breve riposo sotto sale.





La guancia di manzo brasata nel vino rosso ci dà modo di ricordare che la tenuta di Nipozzano produce anche ottimi vini, diversi tipi di Chianti e un Sangiovese. I Frescobaldi sanno che un buon vino nasce nel vigneto e qui le viti, proprio come le piante di olive, sono trattati come persone di famiglia, o cari amici. Una di esse è stata piantata dal principe Carlo nel 1986, dopo la terribile nevicata del 1985; ce l'hanno presentata.

Arrivati al dessert abbiamo due sorprese: la prima è lo zuccotto alla fiorentina bianco di ricotta e rosso di Alchermes il cui pan di Spagna è preparato con ben 8 uova e 18 tuorli, poco zucchero e pochissima farina. Il risultato è un impasto non molto alveolato, ma morbidissimo, perfetto per sostenere il ripieno cremoso e il generoso bagno nel liquore. La seconda sopresa è la Spungata classica, un dolce nato tra Liguria e Toscana, con molta frutta secca ma poco burro e un solo uovo. La nostra fetta ci attende in terrazza, davanti al panorama appena velato dalla nebbiolina del pomeriggio. La gustiamo protetti dalle mura del castello e dalle case che lo circondano. Abitare in questo minuscolo borgo medievale, è un privilegio possibile prenotando le stanze ricavate nell'antico frantoio con la grande macina di pietra rimasta a fare da testimone di una lunga storia.

A pagina 17: tovaglia, runner e tovaglioli La Fabbrica del Lino, piatto da portata Virginia Casa, altri piatti e ciotole Serax, bicchieri Ichendorf. A pagina 18: per il Tonno del Chianti, tovaglia La Fabbrica del Lino, piatto da portata Virginia Casa, bicchieri Ichendorf. Per la Crema di zucchine, ciotola Serax. Indirizzi a pagina 106



BERE GIUSTO

Un bicchiere d'acqua lievemente frizzante da bere sull'Insalata di cavolo cappuccio e ravanelli con acciughe inaugura le nostre scelte di accostamento che proseguono all'insegna dei vini toscani, ovviamente tutti prodotti da Frescobaldi. Il Pomino Rosso segue sia il Tonno del Chianti con fagiolini all'alloro e aglio, al quale gli basta offrire una breve azione di contrasto della sensazione di untuosità, sia la Crema di zucchine con uovo a bassa temperatura, sulla quale funziona soprattutto la sua stoffa vellutata. Un Chianti Rufina, perfetto anche nella preparazione della ricetta, è l'ideale quando la Guancia di manzo brasata arriva a tavola. Tra i dolci è lo zuccotto a richiedere le attenzioni di un Vin Santo, mentre sulla spungata possiamo provare un liquore amaro di fattura artigianale.

TONNO DEL CHIANTI CON FAGIOLINI ALL'ALLORO E AGLIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 75 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

un pezzo di spalla di maiale con cotenna da 1 kg (possibilmente la parte vicina alla zampa che è più tenera) – 300 g di fagiolini piccoli – un ciuffo salvia – 2 rametti di rosmarino – 5 foglie di alloro – 6 spicchi d'aglio – olio di semi di arachide – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate a pezzi la carne, salatela, pepatela e cospargetela con 5 foglie di salvia e un rametto di rosmarino tritati e 3 foglie di alloro intere. Unite 4 spicchi d'aglio non sbucciati, inserite tutto in 3 buste per la cottura sottovuoto e versate i due oli fino a coprire la carne (con queste proporzioni: 80% olio di semi, 20% extravergine). Fate cuocere in forno a vapore a 80° per 10 ore. In alternativa fate cuocere la carne coperta d'olio in un tegame con coperchio a fuoco bassissimo (la carne non deve superare gli 80°) per 5 ore.
2 Sgocciolate la carne tenendo l'olio da parte che si può riutilizzare (se volete potete conservarla nel suo olio inserendola in altre buste o in vasi di vetro).
3 Mondate e lavate i fagiolini. In un tegame con qualche cucchiaio d'olio extravergine, mettete gli spicchi d'aglio rimasti non sbucciati e leggermente schiacciati e le rimanenti foglie d'alloro. Fate soffriggere per qualche minuto e aggiungete i fagiolini. Salate, versate un po' d'acqua e lasciateli stufare a fuoco basso con il coperchio per 10 minuti facendo attenzione che non secchino troppo.
4 Disponete una parte dei fagiolini su un piatto di portata, sfilacciate la carne e scaldatela leggermente con il suo olio in un pentolino, sgocciolatelo bene e disponetelo nel piatto. Irrorate con un filo d'olio extravergine e profumate con qualche ciuffo di salvia, rosmarino e, se vi piace, finocchietto selvatico.

CREMA DI ZUCCHINE CON UOVO A BASSA TEMPERATURA E GIARDINIERA DI VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

200 g di zucchine – 50 g di cipolle – 200 ml di latte – 4 uova – 1 cavolfiore – 1 zucca gialla – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate le zucchine a pezzetti. Sbucciate e tritate le cipolle e soffriggetele in una casseruola con un filo d'olio e poco sale. Unite le zucchine e fatele rosolare per circa 10 minuti o fino a cottura. Trasferitele nel bicchiere del frullatore a immersione e azionate l'apparecchio versando il latte a filo per ottenere una crema molto morbida. Infine filtrate per eliminare eventuali pezzetti rimasti interi. Regolate di sale, pepate e mettete in caldo.
2 Riempite una grossa pentola d'acqua e portatela a una temperatura di 62° da controllare con un termometro da cucina se non possedete l'apposito roner. Introducete le uova intere con il guscio e fatele cuocere per 55 minuti controllando di tanto in tanto la temperatura dell'acqua. Se preferite optare per uova in camicia riempite d'acqua per metà un pentolino alto 20 cm, unite 2 cucchiai d'aceto, 2 pizzichi di sale e portate a ebollizione. Abbassate quindi la fiamma, formate un vortice con un cucchiaio e sgusciatevi al centro l'uovo. Fate cuocere per 3 minuti a fiamma leggermente più alta e sgocciolate l'uovo con la schiumarola. Adagiatelo su un panno asciutto e proseguite con le altre uova.
3 Fate la giardiniera: riducete la zucca a listarelle e il cavolfiore a cimette, cospargeteli di sale e fateli riposare per 30 minuti. Sciacquateli, asciugateli, metteteli in una ciotola e versate l'aceto fino a coprirli. Lasciateli marinare ancora un'ora circa (se non li usate tutti potete conservare gli ortaggi sott'aceto per qualche giorno in un barattolo di vetro).
4 Disponete in un piatto fondo la crema di zucchine calda, sgusciatevi al centro un uovo a bassa temperatura o uno in camicia, condite con sale, olio extravergine e aggiungete qualche pezzetto di giardiniera scolata dall'aceto e condita con sale e olio. Completate con un'abbondante macinata di pepe e, se vi piace, foglioline di nipitella.

INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO E RAVANELLI CON SALSA DI ACCIUGHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA NESSUNA
170 CAL/PORZIONE

500 g di cavolo cappuccio – 10 ravanelli – 100 g di filetti di acciuga dissalati – olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino di semi di finocchio – aceto di vino – sale – pepe

1 Con una mandolina tagliate molto sottilmente il cavolo cappuccio. Cospargetelo di sale fino e lasciatelo riposare per 30 minuti in un recipiente in modo da eliminare il gusto amaro del cavolo crudo.
2 Lavate accuratamente le acciughe e frullatele in un mixer con l'olio extravergine versato a filo così da ottenere una salsina.
3 Mondate e lavate i ravanelli e affettateli molto sottilmente. Scolate il cavolo dall'acqua che si sarà formata, sciacquatelo e asciugatelo bene tamponandolo con carta da cucina. Conditelo con 2 cucchiai d'aceto, poco sale, una macinata di pepe e i semi di finocchio.
4 Suddividete il cavolo nei piatti, aggiungete i ravanelli, condite con un cucchiaio di salsina di acciughe e servite il resto a parte.







COS'È LAUDEMIO?

È un marchio di eccellenza per l'extravergine creato dai Frescobaldi precorrendo i tempi. Nasce infatti nel 1986, ovvero alcuni anni prima di Dop e Igp. Per fregiarsene è necessario che l'olio provenga da olive delle colline toscane, che la raccolta sia anticipata, che la frangitura sia assai rapida e che il prodotto finale venga sottoposto a selezione mediante l'assaggio.

A pagina 20, per l'Insalata di cavolo cappuccio: piatto Virginia Casa, tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino, bicchiere Ichendorf. Per la Guancia di manzo brasata, piatto Stefano Toniolo Ceramiche e sottopiatto Virginia Casa. A pagina 21: per lo Zuccotto alla fiorentina, piatto Stefano Toniolo Ceramiche. Per la Spungata classica, runner e tovagliolo La Fabbrica del Lino, piattini Serax e Virginia Casa. A pagina 22: runner e tovagliolo La Fabbrica del Lino, alzata realizzata con piatto Stefano Toniolo Ceramiche. Indirizzi a pagina 106







GUANCIA DI MANZO BRASATA CON SPINACINI SALTATI E PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA DA 4 A 9 ORE
650 CAL/PORZIONE

1 kg di guanciale di manzo – 300 g di carote – 400 g di cipolle – 200 g di sedano – 5 foglie di alloro – 10 bacche di ginepro –200 g di spinacini – 2 patate medie lessate – noce moscata – 1/2 peperoncino fresco – un ciuffo di prezzemolo – 4 spicchi d'aglio – 2 bottiglie di Chianti Rufina – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate le carote, le cipolle e il sedano e tagliateli a cubotti piuttosto grandi. Fateli rosolare in un tegame dal bordo alto con qualche cucchiaio d'olio e 3 spicchi d'aglio non sbucciati e leggermente schiacciati. Proseguite per alcuni minuti, poi salate, eliminate l'aglio e aggiungete il guanciale intero. Fatelo rosolare bene su tutti i lati, quindi versate il vino. Unite l'alloro, il ginepro e fate cuocere per un minimo di 4 ore e un massimo di 9 con un coperchio e a fuoco molto dolce in modo che il liquido non giunga mai a bollore. Durante la cottura girate la carne il meno possibile perché non si rompa. Spegnete e sgocciolate il guanciale tenendo il suo liquido e le verdure. Fate raffreddare la carne in frigorifero in modo che sia più facile tagliarla. Se occorre, fate restringere il fondo di cottura per ottenere una salsa e tenetela in caldo.
2 Lavate gli spinacini, asciugateli e fateli saltare in padella con lo spicchio d'aglio rimasto in camicia e leggermente schiacciato, qualche cucchiaio d'olio e il peperoncino per 3 minuti. Regolate di sale. Schiacciate le patate, salatele e unite abbondante noce moscata, il prezzemolo tritato finemente e irroratele con olio extravergine d'oliva.
3 Disponete nei piatti le patate, gli spinacini, il guanciale a pezzettoni, appena intiepidito e il sugo con le verdure.

ZUCCOTTO ALLA FIORENTINA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
910 CAL/PORZIONE

<u>per il pan di Spagna</u> 440 g di uova intere (8 uova da circa 55 g) – 360 g di tuorlo d'uovo (18 tuorli da circa 20 g) – 380 g di zucchero semolato – 170 g di farina – 170 g di fecola di patate – 1 baccello di vaniglia – la scorze di 2 arance non trattate – burro e farina per la tortiera
<u>per il ripieno</u> 500 g di ricotta di pecora – 200 g di zucchero a velo – 1 baccello di vaniglia – 1 scorza di limone non trattato – 200 g di cioccolato in scaglie – Alchermes per bagnare il pan di Spagna – sale
<u>per guarnire</u> zucchero a velo

1 In una planetaria riunite i tuorli con lo zucchero, incidete il baccello di vaniglia e aggiungete i semini: montate il composto finché i tuorli saranno spumosi e bianchi, quindi aggiungete poco alla volta le uova intere sempre montando alla massima velocità per almeno altri 25 minuti.
2 Setacciate insieme la farina e la fecola e aggiungetele al mix di uova in due volte azionando la planetaria a bassa velocità. Infine unite la scorza d'arancia grattugiata. Versate l'impasto in una tortiera da 28 cm di diametro imburrata e infarinata e cuocetelo in forno caldo a 160° per 40 minuti circa, quindi fatelo raffreddare e sformate.
3 In una ciotola riunite la ricotta, la scorza di limone grattugiata, i semi del baccello di vaniglia, lo zucchero a velo e un pizzico di sale; con una frusta mescolate fino a quando il mix sarà liscio. Unite il cioccolato a scaglie e trasferite il tutto in frigo.
4 Tagliate il pan di Spagna a strisce non troppo sottili, e cominciate a bagnarne una parte con abbondante Alchermes (su un solo lato); continuate finché non avrete foderato interamente uno stampo da zuccotto con capacità di 3 litri tenendo la parte imbevuta di liquore all'interno. Riempite lo stampo con la crema di ricotta e copritelo con altro pan di Spagna leggermente bagnato di Alchermes (farà da base). Trasferite il dolce in freezer per almeno 1 ora e poi in frigo per 2. Sformatelo e spolverizzatelo con lo zucchero a velo.

SPUNGATA CLASSICA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREP. 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

<u>per la frolla</u> 250 g di farina bianca tipo 0 + quella per lo stampo – 100 g di zucchero – 1 uovo – 150 g di burro – vino bianco – sale
<u>per il ripieno</u> 150 g di confettura di mele o di fichi – 30 g di pinoli – 30 g di mandorle – 30 g di agrumi canditi 30g – qualche fico secco a pezzetti – cannella – 3 cucchiai di zucchero

1 Fate la frolla: setacciate la farina su una spianatoia e aggiungetevi un pizzico di sale. Disponetela a fontana mettetendo al centro lo zucchero e il burro tagliato a dadini. Sgusciatevi l'uovo e impastate velocemente. L'impasto non deve risultare troppo duro quindi, se occorre, aggiungete uno o due cucchiai di vino bianco. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 3 ore (meglio ancora se tutta la notte).
2 Fate il ripieno: riunite in una terrina la confettura, i canditi, un pizzico di cannella, i fichi secchi a pezzetti, i pinoli e le mandorle interi, lo zucchero e amalgamate bene.
3 Dividete la pasta in due parti: una poco più grande dell'altra. Con il mattarello stendete ciascuna porzione di pasta in modo da formare due dischi di 1 cm di spessore.
4 Spolverizzate di farina uno stampo da 24 cm di diametro. Foderatelo con il disco un po' più grande, versatevi sopra il ripieno, livellatelo bene e coprite con il disco di frolla più piccolo. Cuocete in forno già caldo a 160° per 35-40 minuti, sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di servire.



una rete virtuosa

Giovanni Bruno (a lato) è il presidente della Fondazione Banco Alimentare Onlus (bancoalimentare.it), che coordina la rete dei 21 Banchi locali in tutta Italia, con i suoi 1800 volontari. Nell'attività di recupero e ridistribuzione gratuita del cibo in eccedenza, la Fondazione è sostenuta da aziende partner, donazioni europee e da aiuti privati. Nel 2019 ha raccolto e donato oltre 74mila tonnellate di alimenti aiutando 1,5 milioni di persone. Da 23 anni promuove in circa 13mila supermercati la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare (fine novembre), con cui donare la propria spesa a chi ha bisogno.

Il cibo salvato

DA PIÙ DI 30 ANNI IL BANCO ALIMENTARE COMBATTE LO SPRECO E LA POVERTÀ DANDO NUOVA VITA AGLI ALIMENTI PRODOTTI IN ECCEDENZA, E DONANDOLI A CHI SI TROVA IN DIFFICOLTÀ

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Maurizio Montana e del Banco Alimentare


QUADROTTI DI POLENTA CON VERDURE CROCCANTI
pag. 37


RISO AFRICA CON POLLO E SPEZIE
pag. 38

Ogni giorno, 7 giorni su 7, la mensa della Fondazione Fratelli di San Francesco a Rozzano (MI) serve circa mille pasti a chi si trova in difficoltà; altrettanti pranzi sono distribuiti tra le case di accoglienza, le comunità per minori e gli anziani a domicilio. Ogni giorno, il Banco Alimentare della Lombardia contribuisce a riempire quelle migliaia di piatti, recuperando il cibo in eccedenza, ma ancora buono (confezionato, fresco, cucinato), dall'industria, dai supermercati e dalla ristorazione, e distribuendolo alle 1200 strutture caritative in rete. Alla mensa di Rozzano i rifornimenti del Banco arrivano al mattino. Il capo cuoco Maurizio Montana, che ha preparato le ricette del servizio, organizza il menu in base al magazzino e alle disponibilità del giorno: la sua parola d'ordine è non sprecare, creando piatti che ridiano dignità al cibo donato ma siano anche buoni e gustosi. Ecco il circolo virtuoso che a Milano, come in tutta Italia, trasforma lo spreco in una risorsa, combattendo la povertà ma anche i danni ambientali causati da inutili rifiuti.

Solidarietà quotidiana

Se oggi il tema della sostenibilità e della lotta allo spreco è all'ordine del giorno, non era così nel 1989, quando fu fondato a Milano il primo Banco Alimentare dall'imprenditore Danilo Fossati, titolare della Star, con Don Luigi Giussani. Il modello era già diffuso in altri paesi europei, sull'esempio della prima Food Bank (Banca del cibo) ideata negli Stati Uniti (Arizona) nel 1967 da John van Hengel. In Italia, il Banco della Lombardia fu ben presto seguito da una rete di sedi nelle altre regioni, a cominciare dall'Emilia Romagna (1991) fino alla Valle d'Aosta (2005): oggi sono 21 e assistono più di 7.500 strutture caritative. Ogni giorno i volontari recuperano il cibo dalla grande distribuzione, dagli ortomercati e anche dalle mense, grazie al programma Siticibo per la raccolta di alimenti freschi e cotti.


TUSTYLE
solo 1€
Speciale scarpe
9 TENDENZE E 57 MODELLI DA COLPO DI FULMINE
MAKE UP
TRUCCHI FLUO PER SGUARDI IRRESISTIBILI
OSCAR
TUTTI I VINCITORI, I GOSSIP, IL GLAM
SANREMO
IL DIETRO LE QUINTE DEL FESTIVAL RACCONTATO DALLA NOSTRA INVIATA
GABRIELE MUCCINO
STAVOLTA VI MOSTRO LA FORZA DELL'AMICIZIA
Irina Shayk
COSA CI INSEGNA SU AMORE E DINTORNI LA PIÙ SEXY DEL PIANETA
Stile Italia Edizioni


TUSTYLE
solo 1€
MARGOT ROBBIE
VORREI ESSERE SFRONTATA COME HARLEY QUINN. MA SONO UNA SECCHIONA
BEAUTY
CREME OCCHI E MAKE UP SU MISURA PER CANCELLARE OCCHIAIE E RUGHETTE
L'amica geniale
GIOIE, PENSIERI E PAURE DELLE DUE ATTRICI TEEN
MODA
ACCESSORI
I TREND DALLE SFILATE PRIMAVERA/ESTATE 2020
J-AX
CANTO LA VITA REALE, TRA FESTE E FEMMINICIDI
Stile Italia Edizioni


TUSTYLE
solo 1€
PANICO CORONAVIRUS
LA TESTIMONIANZA DI UN'ITALIANA CHE STUDIA IN CINA
Elodie
A SANREMO CANTO LE DIFFICOLTÀ DI UN AMORE AGLI INIZI: IL MIO CON MARRACASH
BEAUTY
CHE BELLEZZA, IL GELO! TIPS E TRATTAMENTI DI CRIOTERAPIA
FLOP PER IL GRANDE FRATELLO VIP: È FINITA L'EPOCA DEI REALITY?
Speciale San Valentino
TUTTI I REGALI PER DIRE I LOVE YOU
Padri e figlie
UN LEGAME POTENTE ED ESCLUSIVO, ANCHE TRA LE CELEB
Stile Italia Edizioni


1
2

Maurizio Montana (nella foto sotto) lavora da 5 anni per la Fondazione Fratelli di San Francesco a Milano ed è capocuoco della mensa di Rozzano. Con il suo staff di 4 cuochi, prepara ogni giorno 2000-2500 pasti, suddivisi tra prima colazione, pranzo e cena.


7


3


4


5


6



QUADROTTI DI POLENTA CON VERDURE CROCCANTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

250 g di farina di mais per polenta – una decina di pomodorini a grappolo – 1 cipolla – 1 zucchina – 1 carota – 1/2 peperone – 1 costola di sedano (o altre verdure che avete a disposizione) – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – burro – sale

1 Portate a ebollizione 1 litro d'acqua in una pentola alta e capiente.
2 Quindi versate la farina poca alla volta rimestando continuamente, unite un pizzico di sale e cuocete per circa 30 minuti mescolando.
3 Nel frattempo pulite le verdure. Spuntate la zucchina, raschiate la carota, pulite la costola di sedano, mondate il peperone privandolo dei filamenti bianchi e dei semi. Lavate le verdure preparate e tagliatele a listarelle non troppo fini.
4 Lavate anche i pomodorini e tagliateli a metà. Sbucciate e affettate la cipolla.
5 Fate scaldare 4 cucchiai d'olio in una padella, rosolatevi l'aglio sbucciato quindi unite le verdure e saltatele per qualche minuto. Tenetele in caldo.
6 Quando la polenta è giunta a cottura, unite una noce di burro per mantecarla, poi versatela in una teglia ampia e bassa rivestita con carta da forno, stendetela con l'aiuto di una spatola e lasciatela raffreddare.
7 Una volta fredda, togliete la polenta dalla teglia e tagliatela a cubotti di circa 4 cm di lato. Disponete su ognuno un cucchiaio di verdure saltate e servite a temperatura ambiente.



La mensa dei Fratelli di San Francesco è frequentata da persone di nazionalità e religioni diverse. Oltre ai classici della cucina italiana coma le pasta (al pomdoro, al pesto, ai formaggi), il cuoco prepara alcune specialità etniche come il riso Africa. Se avanza, lo ripropone al salto o in crocchette.















RISO AFRICA CON POLLO E SPEZIE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

400 g di riso Basmati – 700 g di pollo – farina 00 – 1 peperone – 1 cipolla – 15 pomodorini a grappolo – 1 zucchina – 1 carota – 1 cucchiaio di concentrato pomodoro – 1 cucchiaino di curcuma – 1 pezzetto di radice di zenzero – 1 stecca di cannella – 1 peperoncino – 2 foglie di alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il brodo vegetale 1 cipolla – 1 costola di sedano – 1 carota

1 Preparate il brodo vegetale portando a bollore 1 litro d'acqua salata con la cipolla sbucciata, la carota e il sedano puliti.
2 Nel frattempo tagliate il pollo a tocchetti e infarinateli leggermente.
3 Poi rosolateli in una padella 4 cucchiai d'olio.
4 Pulite il peperone, togliete le parti bianche, lavatelo e tagliatelo a pezzi di 2/3 cm. Sbucciate la cipolla e affettatela. Spuntate la zucchina e tagliatela a tocchetti. Pulite la carota e grattugiatela.Quando il pollo è rosolato, toglietelo dalla padella e tenetelo da parte. Fate rosolare nel condimento la cipolla e il peperone preparati, sfumate con 3 mestolini di brodo e lasciate cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti.
Unite i pomodorini tagliati in 4, la zucchina e la carota, poi aggiungete il concentrato di pomodoro, la curcuma, il peperoncino tritato e lo zenzero grattugiato; regolate di sale, pepate, mescolate bene, unite la cannella e lasciate insaporire.
5 Quando le verdure sono appassite, aggiungete il pollo e cuocete per 5 minuti.
6 Unite il riso precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente e mescolate.
7 Infine versate il brodo fino a coprire tutto il riso per 4-5 cm. Cuocete per circa 16 minuti fino a che il riso avrà assorbito tutto il brodo. Aggiungete un po' di curcuma per dare colore e l'alloro e servite.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

LO SPORT UNISCE

VINO SOLIDALE

La cantina Masciarelli, con il 5% del ricavato di vendita dell'Abruzzo Pecorino Castello di Semivicoli, sostiene Bambinisenzabarriere. È l'associazione che si impegna a mantenere viva la relazione tra detenuti e figli con tante attività. Come la *Partita con papà*, che coinvolge circa 2800 bimbi e 1700 genitori in tutta Italia (masciarelli.it).



AGRUMI SANI E SALVI

Frutti antichi

Nell'antico Giardino della Kolymbetra di Agrigento aranci, bergamotti e limoni non davano più frutti. Anche il Citrus Grandis, il più antico agrume coltivato. Grazie alle recenti potature di agronomi esperti e l'intervento del Fai ora sono tornati in fiore (fondoambiente.it).









Bilancio green

MISURARE LA SOSTENIBILITÀ

Parlare di pratiche a basso impatto è di gran moda, ma senza specificare come si realizzano e quantificarne i risultati non è efficace. Per questo il gruppo Ecor-Naturasì ha stilato il primo bilancio di sostenibilità. Emissioni di gas serra, impronta idrica, consumo energetico, tutele per i lavoratori, sono alcune delle voci illustrate. Per esempio, 5milioni di euro sono i fondi raccolti con Banca Etica a sostegno degli agricoltori biodinamici, oltre allo sviluppo di sementi naturalmente resistenti, il coinvolgimento dei millennials nello studio di modelli di sviluppo rispettosi e il monitoraggio dell'humus nelle 300 aziende agricole del gruppo. Qui, pochi anni di agricoltura dolce hanno rigenerato il terreno rendendolo più fertile. Grazie a convenzioni e donazioni, poi, in un anno sono stati "salvati" dallo spreco prodotti invenduti nei 264 punti vendita per 1,5 milioni di euro. Il valore sociale creato, dunque, è grande oltre che bio (naturasi.it).



CUCINARE AL FRESCO

Ricette dal carcere

Quattro laboratori per altrettanti gruppi di reclusi nelle carceri di Como, Varese, Bollate e Opera hanno dato vita a *Cucinare al Fresco*, il magazine di 24 pagine ora alla terza edizione e raccolte di ricette semplici realizzate in spazi ristretti. Preparazioni sfiziose con tante incursioni nella tradizione culinaria africana e asiatica. I detenuti di tutte le carceri sono invitati a partecipare con idee golose (@cucinarealfsco).



TORTELLANTE

IMPASTARE BENE INSIEME

Il Tortellante di Modena è un progetto di Aut Aut onlus che aiuta i giovani affetti da disturbo dello spettro autistico a inserirsi nel mondo del lavoro realizzando tortellini e tagliatelle a regola d'arte. Nel nuovo laboratorio-cucina 25 partecipanti tra i 15 e i 25 anni sperimentano l'antica arte dell'impasto con nonne, volontari e famigliari, sotto la guida di un neuropsichiatra infantile e la "regia" di Massimo Bottura (tortellante.it).

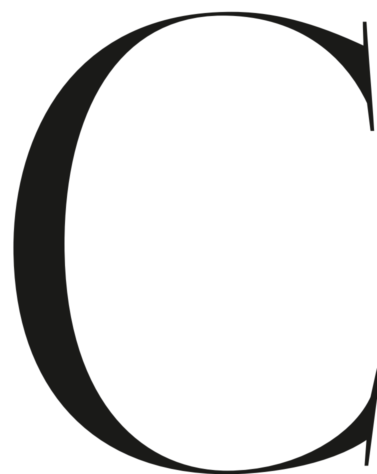


pasta
una nuova identità



FARINE SELEZIONATE, LAVORAZIONE ACCURATA E LA GIUSTA FILOSOFIA. DA SEMPLICE COMPARSA, È DIVENUTA UNA RAFFINATA PROTAGONISTA. NEI MENU DEGLI CHEF STELLATI E SULLA TAVOLA DI TUTTI I GIORNI

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Martina Liverani, icette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



orreva l'anno 2009 quando lo chef Niko Romito mise nel suo menu al ristorante Reale di Castel di Sangro i "Capellini laccati ai porri". Fu una grande novità perché un formato di pasta così semplice – uno spaghetto molto sottile – non si era mai visto in un ristorante stellato. Come riporta Eleonora Cozzella nel suo libro *Pasta Revolution*, i piatti di pasta secca nell'alta cucina italiana fino a qualche anno fa sono stati talmente rari da porsi come punto di rottura.

Negli ultimi quindici anni si è assistito a una vera e propria rivoluzione, che ha preso avvio nelle avanguardie dell'alta cucina e dei ristoranti di ricerca per poi arrivare anche sulle nostre tavole. Da ingrediente semplice e popolare, forse troppo per accendere la creatività di uno chef, questo tipo di pasta è diventato un protagonista molto, molto alla moda. Una tendenza che ha impresso un effetto traino anche sul prodotto di largo consumo. L'attenzione alla materia prima, ai cereali alternativi e alla lavorazione ha portato i consumatori a cercare anche una pasta di uso quotidiano di maggiore qualità. Se ne mangia un po' meno, ma sempre più buona.

Ma da cosa dipende tutto questo? La pasta secca si è trasformata e, da "commodity" (un alimento che si trova sul mercato senza troppe differenze qualitative indipendentemente da chi lo produce) è diventata un prodotto con una sua identità ben precisa. Oggi ha un nome e un cognome, quello del produttore, che lascia il segno della sua filosofia, dalla scelte delle materie prime alle tecniche di lavorazione.

La pasta ha inoltre una sua geografia, perché tra gli ingredienti fondamentali per la sua produzione – oltre alla farina – ci sono anche l'acqua (per impastare) e l'aria (per essiccare), dunque l'ubicazione del pastificio diventa un fattore saliente per il risultato finale. Sappiamo che è nata a Napoli e che Gragnano è una città costruita come un grande pastificio a cielo aperto, ma oggi alcuni dei marchi più amati dai gourmet sono prodotti anche lontano dalla Campania.

L'evoluzione della farina ha un cuore antico

La pasta secca contemporanea si trova in una gamma inesauribile di tipologie: da quella prodotta con grani biologici a quella "monograno" ottenuta da un'unica tipologia di frumento, addirittura anche da un unico appezzamento di terreno. C'è poi la pasta gluten free per chi è intollerante al glutine, o anche pasta con l'aggiunta di altri ingredienti diversi dal grano come per esempio i legumi.

Uno slancio alla ricerca costante di qualità superiore è arrivato anche dalla riscoperta dei cosiddetti "grani antichi", che hanno cambiato l'approccio a tutti i prodotti ottenuti dal frumento. Quando si parla di farina di grani antichi, si intende un prodotto ottenuto da frumento che non ha subito incroci varietali naturali per migliorarne le caratteristiche produttive. La maggior parte di questi grani ha un basso contenuto di glutine e la farina che ne deriva è più digeribile e organoletticamente più ricca. La resa rispetto alle farine comuni, però è molto inferiore, e questo è uno dei motivi per cui costano di più. Oltre a questo incide sul costo finale il fatto che ogni passaggio della filiera è più costoso rispetto a quelli del processo industriale moderno. Spesso, per esempio, questi grani sono macinati a pietra, e non con cilindri industriali, per conservarne al meglio le caratteristiche organolettiche.

A ciascuno la sua trafila

Una volta diventato semola, il grano viene impastato con l'acqua e, a quel punto, è pronto per essere inserito nelle trafile, che ne determinano i vari formati. Anche in questa fase, oggi, sono cambiate molte cose. Si può scegliere fra le trafile a bronzo, che rendono la pasta più porosa e adatta a sughi di carne e cremosi, e quelle di teflon, perfette per una pasta da usare con sughi di pesce. Insomma, da anonimo supporto per salse e condimenti, la pasta secca è diventata essa stessa un ingrediente, ribaltando i ruoli: se è buona e ben fatta può essere gustata amabilmente anche da sola, per percepire il sapore del grano e gustare nel morso il cambiamento di sapore a seconda del formato.

A proposito di formati, è difficile innovare opere di design così perfette come lo spaghetto, il fusillo o la mezza penna. Comunque la nuova arte pastaia, fatti salvi i grandi classici, cerca sempre altre possibilità. Ma continua sempre a parlare italiano.

Piatti Rosenthal, forchetta Sambonet, Piano cottura da appoggio di Alpes Inox. Indirizzi a pagina 106

SPAGHETTONI ALL'ARANCIA, ACCIUGHE, OLIVE E FINOCCHIETTO

pag.46









FUSILLONI CON RAGÙ VERDE
ALLO SCALOGNO,
MENTA E MAGGIORANA

pag. 46







FETTUCCE RIGATE AL CAMPARI
E RAGÙ DI GAMBERI
pag. 46

Vassoio e piatto Rosenthal, pinza di Tescoma. Nell'altra pagina, piatti Cup & Co, piano cottura da appoggio Alpes Inox. Indirizzi a pagina 106





INTERVISTA

PRESIDENTE DEI PASTAI DI "UNIONE ITALIA FOOD", RICCARDO FELICETTI È PRODUTTORE DI PASTA A PREDAZZO, IN TRENTINO.
COME SI SCEGLIE QUESTO CIBO CHE METTE D'ACCORDO TUTTI?
IN FUNZIONE DEI GUSTI E DELL'OCCASIONE. PER FARE UN ESEMPIO, SE DOBBIAMO CUCINARE LA PASTA ESPRESSA E PER PIÙ PERSONE, MEGLIO SCEGLIERE QUELLA TRAFILATA AL BRONZO, MATERIALE CHE REGALA UNA MAGGIOR RESISTENZA ALLA COTTURA PER CUI LA PASTA "RESTA IN CALDO". IL BRONZO È IDEALE ANCHE PER I CONDIMENTI DI CARNE O QUELLI PIÙ CREMOSI – COME LA CARBONARA, PER ESEMPIO – PERCHÉ RILASCIA MAGGIOR AMIDO. PER I SUGHI DI PESCE, INVECE, VANNO BENE ANCHE LE PASTE OTTENUTE CON TRAFILE IN TEFLON. POI È IL PALATO CHE DECIDE.
E LA COTTURA?
LA PASTA NON VA MAI LASCIATA SOLA. È CONSIGLIABILE SEGUIRE I MINUTI DI COTTURA INDICATI NELLA CONFEZIONE, MA IL CONCETTO DI "AL DENTE" È UN GUSTO PERSONALE.
UN CONSIGLIO PER L'ACQUISTO?
PREDILIGERE I GRANI ITALIANI, MA NON PER MAGGIOR SICUREZZA O SALUBRITÀ, SEMPLICEMENTE PER SOSTENERE L'AGRICOLTURA NAZIONALE. BISOGNA COMUNQUE TENERE IN CONSIDERAZIONE CHE L'USO DI MATERIA PRIMA PROVENIENTE DALL'ESTERO È NECESSARIO PERCHÉ IN ITALIA NON C'È GRANO DURO A SUFFICIENZA PER SOPPERIRE A TUTTA LA PASTA CHE PRODUCIAMO.

SPAGHETTONI ALL'ARANCIA, ACCIUGHE, OLIVE E FINOCCHIETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
605 CAL/PORZIONE

350 g di spaghettoni – 2 fette spesse di pane casereccio di grano duro – 2 arance non trattate – il succo di 1/2 arancia – 1 vasetto di alici sott'olio da 150 g – 50 g di olive taggiasche denocciolate – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – 1 ciuffo di finocchietto – sale – pepe

1 Private le fette di pane della crosta, sminuzzate grossolanamente la mollica e friggete le briciole in padella con 3-4 cucchiai d'olio, finché risulteranno dorate e croccanti. Tenetele da parte. Mettete a bollire l'acqua in una pentola, quando bolle salatela e buttate la pasta.
2 Intanto, lavate le arance, grattugiate la scorza di una e tenetela da parte. Pelatele al vivo e mettete gli spicchi in una larga padella con il succo d'arancia; unite gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati, le alici sgocciolate, 80 ml circa d'olio, le olive, metà scorza di arancia grattugiata e metà del finocchietto tritato.
3 Scaldate il condimento fino a che le acciughe e gli spicchi di arancia non si saranno ammorbiditi e poi cuocete il tutto per 2 minuti. Scolate gli spaghettoni al dente lasciandoli un po' umidi, trasferiteli nella padella col sugo e saltateli giusto il tempo di condirli e mescolarli. Togliete dal fuoco, unite la scorza grattugiata rimasta, il finocchietto rimasto tritato, spolverizzate con le briciole di pane fritto, profumate con una macinata di pepe e servite.

FUSILLONI CON RAGÙ VERDE ALLO SCALOGNO E MENTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

350 g di fusilloni – 1,5 dl di brodo vegetale – 120 g di piselli sgusciati (anche surgelati) – 120 g di fave sgusciate (anche surgelate) – 4 mini zucchine novelle – 5 asparagi – 1 scalogno grosso – peperoncino in polvere – 1 ciuffo di menta– olio extravergine d'oliva – 1 ciuffo di maggiorana – parmigiano reggiano grattugiato – sale – pepe

1 Scottate le fave in acqua bollente salata per 1 minuto, scolatele e privatele della pellicina esterna. Lavate, spuntate e affettate le zucchine. Lavate gli asparagi e affettate in diagonale solo la parte tenera; per capire dove finisce quest'ultima arcuate gli ortaggi fino a spezzarli e affettate solo la parte della punta conservando la parte rimanente per la preparazione di un brodo oppure di una minestra.
2 Sbucciate lo scalogno e tritatelo. In una padella antiaderente abbastanza grande, scaldate 2 cucchiai d'olio, unite lo scalogno tritato e fatelo stufare a fuoco basso con il brodo per circa 1 minuto. Unite gli asparagi e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti. In un'altra padella, scaldate 4 cucchiai d'olio e fatevi rosolare le zucchine; dopo 1 minuto unite i piselli e le fave e proseguite la cottura per 2-3 minuti, finché le verdure risulteranno cotte, ma ancora al dente. Salate, pepate, aggiungete un pizzico di peperoncino e trasferitele nella padella con gli asparagi. Profumate con una manciatina di foglioline di menta e di maggiorana spezzettate con le mani e mescolate bene.
3 Nel frattempo, lessate la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela al dente (tenendo da parte un po' di acqua di cottura), trasferitela nella padella con il ragù di verdure e saltatela brevemente per farla insaporire. Se necessario, allungate leggermente il condimento con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura tenuta parte. Distribuite la pasta nei piatti, decorate con le erbe fresche, irrorate con un filo d'olio, spolverizzate con il formaggio grattugiato e servite.

FETTUCCE RIGATE AL CAMPARI E RAGÙ DI GAMBERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

320 g di fettucce rigate – 200 g di code di gamberi sgusciate – 4 capesante – 100 g di burro – 1 dl di Campari – 1 pompelmo rosa – 1 lime non trattato – sale – pepe bianco

1 Staccate le capesante dalle conchiglie, privatele del budello, lavatele, asciugatele e tagliate noci e coralli a cubetti. Tagliate le code dei gamberi a pezzetti. Spremete il pompelmo e tenete il succo da parte.
2 Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo, fate fondere 20 g di burro in una padella antiaderente; rosolate gamberi e capesante per 1 minuto, salate, pepate e togliete la padella dal fuoco. In un'altra padella scaldate il burro rimasto con il succo di pompelmo e il Campari e fatelo ridurre leggermente la miscela.
3 Scolate la pasta al dente e versatela nella padella col burro al Campari; unite il ragù di gamberi e capesante e fate saltare brevemente per fare insaporire le fettucce. Profumate con la scorza di lime grattugiata e servite subito.

Piatti, Rosenthal, posate Sambonet, tovagliolo Society Limonta. Nell'atlra pagina, piatti Rosenthal, piano cottura da appoggio di Alpes Inox. Indirizzi a pagina 106

MEZZE MANICHE CON AGLIO, POLLO, PATATE AMERICANE, POMODORI SECCHI E TIMO

pag.51



GIGLI CON PROSCIUTTO DI PRAGA,
NOCI PECAN, MIELE E ROSMARINO AL WHISKY

pag. 51







Piatto Cup & Co.
Indirizzi a pagina 106

VESUVI CON TOPINAMBUR,
SALVIA FRITTA
E PROSCIUTTO CROCCANTE



MEZZE MANICHE CON AGLIO, POLLO, PATATE AMERICANE, POMODORI SECCHI E TIMO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

320 g di mezze maniche rigate – 300 g di petto di pollo senza pelle e senza cartilagini – 1 patata dolce americana da circa 350 g – 2 spicchi d'aglio – 8 pomodori secchi sott'olio – 1 piccolo mazzetto di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate il petto di pollo in acqua leggermente salata per circa 20 minuti dal momento dell'ebollizione. Nel frattempo, sbucciate la patata e tagliatela a bastoncini della lunghezza 4-5 cm; sgocciolate dall'olio di conservazione i pomodori secchi e tritateli grossolanamente; sbucciate l'aglio e affettatelo finemente.
2 Scolate il pollo, lasciatelo intiepidire e sfilacciatelo con le mani. Lessate la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione. In una larga padella antiaderente, scaldate 4 cucchiaio d'olio, poi unite l'aglio e le patate appena preparati e fate saltare il tutto a fuoco vivace per circa 4-5 minuti fino a quando le patate risulteranno dorate. Togliete dalla padella gli ortaggi e teneteli da parte. Nella stessa padella unite altri 4 cucchiai d'olio e fatevi dorare gli straccetti di pollo per 2-3 minuti. Unite i pomodori tritati, le patate e l'aglio tenuti da parte, condite, salate, pepate e profumate con le foglie di timo e mescolte brevemente.
3 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con un mestolino della sua acqua di cottura; saltatela brevemente per farla insaporire e servitela con un filo di olio crudo e una generosa macinata di pepe.

GIGLI CON PROSCIUTTO DI PRAGA, NOCI PECAN, MIELE E ROSMARINO AL WHISKY

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
730 CAL/PORZIONE

360 g di pasta formato gigli – 180 g di prosciutto di Praga a fette – 40 g gherigli di noce Pecan – 80 g di burro – 4 cucchiaini di senape aromatica – 4 cucchiaini di miele – 3 rametti di rosmarino – 1 dl di whisky affumicato – sale – pepe

1 Foderate una teglia con carta da forno, disponetevi i gherigli di noce Pecan e fateli tostare nel forno a 180° per circa 5-6 minuti; poi toglieteli dal forno, fateli raffreddare e teneteli da parte. In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua, salatela tuffatevi la pasta e fatela lessare.
2 Intanto, spezzettate grossolanamente il prosciutto di Praga con le mani; in una padella antiaderente, fate fondere il burro e rosolate il prosciutto per circa 2 minuti fino a renderlo dorato e croccante. In un'altra padella, scaldate a fuoco molto basso la senape con il miele, unite il rosmarino a ciuffetti e sfumate con il whisky. Diluite la salsa con un mestolino dell'acqua di cottura della pasta, unite il prosciutto, regolate di sale, pepate e mescolate per amalgamare bene.
3 Scolate la pasta al dente e versatela nella padella; fatela saltare brevemente per farla insaporire, unite i gherigli di noce spezzettati con le mani, profumate con una macinata di pepe e servite.

VESUVI CON TOPINAMBUR, SALVIA FRITTA E PROSCIUTTO CROCCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

350 g di pasta formato vesuvi – 400 g di topinambur – 220 g di prosciutto crudo San Daniele a fette spesse circa 3 mm – 1,5 dl di vino bianco secco – 1 mazzetto di salvia – olio extravergine d'oliva – olio semi di arachidi per friggere – sale – pepe

1 Tagliate il prosciutto a striscioline e poi a piccoli rettangoli. Sbucciate i topinambur, con la mandolina; tagliatene uno a lamelle sottili e riducete gli altri a cubetti. Intanto, mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portate a ebollizione.
2 In un pentolino, scaldate 3 dita d'olio e friggete le lamelle di topinambur fino a renderle dorate e croccanti; quindi scolatele, sgocciolatele e trasferitele su carta assorbente da cucina. Nello stesso olio friggete anche una dozzina di foglie di salvia; scolatele su carta assorbente da cucina e tenetele da parte.
3 Quando l'acqua arriva a ebollizione, buttate la pasta. Intanto, in una padella antiaderente scaldate 4 cucchiai d'olio e rosolatevi i topinambur a cubetti e 5-6 foglie di salvia rimaste per circa 3 minuti; unite il prosciutto proseguite la cottura a fuoco vivace per altri 3 minuti; sfumate con il vino bianco, profumate con una macinata di pepe e cuocete per 2 minuti per far ridurre il vino. Scolate la pasta al dente, trasferitela nella padella con il sugo e saltatela brevemente. Suddividetela nei piatti, completate con le foglie di salvia e le lamelle di topinambur fritte, profumate con una macinata di pepe e servite.

ITALIAN STYLE

QUANDO SI PARLA DI PASTA, SI DEVE NECESSARIAMENTE PARLARE DEGLI ITALIANI. SIAMO SEMPRE NOI I PIÙ GRANDI CONSUMATORI AL MONDO: NE MANGIAMO IN MEDIA 26 CHILI A TESTA OGNI ANNO. DIETRO, MA A DEBITA DISTANZA, CI SONO TUNISIA (17 KG) VENEZUELA (12 KG), GRECIA (11 KG), CILE (9,4 KG), STATI UNITI (8,8 KG), ARGENTINA (8,7 KG), FRANCIA E GERMANIA A PARI MERITO (8 KG). IN OGNI CASO, A DIMOSTRARE L'UNIVERSALITÀ DI QUESTO ALIMENTO, SONO 52 I PAESI IN CUI SI MANGIA ALMENO 1 KG DI PASTA PRO CAPITE IN UN ANNO. SULLE NOSTRE TAVOLE ARRIVA IN MEDIA 5 VOLTE LA SETTIMANA E, AL CENTRO SUD, GLI UOMINI LA CONSUMANO TUTTI GIORNI. UN ITALIANO SU DUE LA CONSIDERA IL CIBO PREFERITO. OLTRE CHE CONSUMATORI, SIAMO ANCHE I PIÙ GRANDI PRODUTTORI AL MONDO: I PASTIFICI ITALIANI NE PRODUCONO CIRCA 3,8 MILIONI DI TONNELLATE OGNI ANNO, DI CUI OLTRE IL 50% VIENE ESPORTATO. I NOSTRI PRODOTTI ARRIVANO SUI MERCATI DI 200 PAESI E SI CALCOLA CHE, GLOBALMENTE, 1 PIATTO DI PASTA SU 4 SIA DI PRODUZIONE ITALIANA; IN FRANCIA E GERMANIA SI ARRIVA ADDIRITTURA A 1 PIATTO SU 2. NON DEVE STUPIRCI, QUINDI, SE ALL'ESTERO LA LINGUA DELLA PASTA È L'ITALIANO: SPAGHETTI, MACCHERONI, LINGUINE, SONO TERMINI CHE APPARTENGONO A UN LINGUAGGIO UNIVERSALE CHE NON HA BISOGNO DI ALCUNA TRADUZIONE.

Albana

VINO ROMAGNOLO DAGLI ACINI DORATI, SI PROPONE NELLE MIGLIORI VERSIONI SECCHE, DA ABBINARE A MENU DI MARE, E DOLCI, IDEALI SU FORMAGGI ERBORINATI E DI FOSSA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

L'Albana è il vino romagnolo per eccellenza, in virtù di una relazione esclusiva con i vigneti e con gli abitanti della regione. Questo liquido odoroso gode di un amore primigenio e da sempre è vinificato nelle case dei contadini.

È probabile che il vitigno omonimo provenga dai Colli Albani e sia stato portato al di là dell'Appennino proprio dai Romani, sebbene sulla discendenza ampelografica e sul nome insistano oggi altre ipotesi ugualmente valide. Sembra certa la vicenda che vede protagonista Galla Placidia, figlia dell'imperatore Teodosio, artefice del toponimo di Bertinoro, cittadina in provincia di Forlì. Attorno al 400 d.C. le viene offerto del vino in un cratere di terracotta e lei, meravigliata di tanta bontà, esclama: «Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì berti in oro, per rendere omaggio alla tua soavità!». L'evocazione aurea non riguarda solo il calice, ma proprio la prima caratteristica dell'Albana, il colore oro-ambra degli acini a piena maturazione che caratterizza le migliori versioni secche e dolci. La generosità dei grappoli non pregiudica la facilità con la quale raggiungono un abbondante livello zuccherino, elemento amato e nello stesso tempo discusso, visto che per fare un vino buono non basta avere un sensibile grado alcolico.

segue >



SFOGLIATA AL CRESCIONE CON NOCI E ASIAGO

pag.56

l'abbinamento

IN QUESTA TORTA SALATA LA VEGETALE SENSAZIONE AMARICANTE DEL CRESCIONE È ARMONIZZATA DALLA VARIEGATA RICCHEZZA DEL COMPOSTO IN CUI TUTTI GLI ELEMENTI SONO IN RELAZIONE TRA LORO E RESTITUISCONO UN MATURO CALORE AROMATICO. LA SCELTA DEL VINO DIPENDE ANCHE DALLA TEMPERATURA DI SERVIZIO DELLA TORTA: SE ANCORA CALDA VA ACCOMPAGNATA DALL'ALBANA PERLAGIOIA CHE SI FA PORTATORE DI UNA SENSAZIONE DI PULIZIA. A TEMPERATURA AMBIENTE IL MADONNA DEI FIORI ENTRA IN UN CONTATTO PIÙ PROFONDO, SUBLIMANDO L'ORIGINE CAMPESTRE DELL'INGREDIENTE PRINCIPALE. INFINE IL MONTERÈ OFFRE LA SUA AMPIEZZA PER FARE SPAZIO ALLA VIBRAZIONE COMPLESSIVA ED ESALTARE LA SAPIDITÀ DELL'ASIAGO.

l'abbinamento

NELLA COTTURA USIAMO UN ALBANA VINIFICATO SULLE BUCCE PER DARE ALLA RICETTA SOSTANZA E VIGORE, IN MODO CHE LA FORZA DI AGLIO E ROSMARINO NON AGISCA IN SOLITARIO. IL RESTO È NELLA QUALITÀ DELLA FIBRA DEL POLLO. IL FRICANDÒ NON FA UNA PIEGA, AGISCE SULLA POLPA DELLA CARNE E SI PORTA DIETRO UNA SCIA SENSIBILE E VOLUTTUOSA. IL RIGOGOLO RIBALTA IL PUNTO DI PARTENZA E SI DEDICA AL SUGO, RAGGIUNGENDO UNA SINTESI PRODIGIOSA TRA RUSTICITÀ E RICERCATEZZA. IL MENIS SEGUE LO STESSO TRACCIATO, MA AGISCE CON MAGGIORE INCISIVITÀ E CERCA UN PUNTO DI CONTRASTO, APPASSIONANDO CHI AMA UNA PERSISTENZA CRISTALLINA.



POLLO ALL'ALBANA E CROSTINI CON SALSA ALL'AGLIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 65 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

1 pollo di circa 1,4 kg tagliato a pezzi – 2 teste d'aglio – 2 rametti di rosmarino – 2 dl di Albana – 1/2 baguette – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Insaporite il pollo con una presa di sale e una macinata di pepe, staccate le foglioline di rosmarino e tritatele finemente. Disponete il pollo in una teglia con 4 cucchiai di olio, il vino, le teste d'aglio e cuocetelo in forno già caldo a 180° per 1 ora.
2 Tagliate la baguette a fettine, tostatele su una piastra rigirandole sui due lati e tenetele in caldo. Staccate gli spicchi d'aglio cotti, spremeteli in modo da raccogliere la loro polpa e mescolatela con 3-4 cucchiai di fondo di cottura del pollo. Servite il pollo con i crostini spalmati con la salsa all'aglio.

Il tempo ha educato i migliori vignaioli a coltivare l'Albana in vigna e a ottenere inattesi risultati espressivi. Insieme a tutto ciò vanno considerate le diverse sotto-varietà del vitigno, ognuna con una sua caratteristica produttiva e un'abilità a leggere le variabili giaciture del sottosuolo. Si tratta di una vasta barriera di calcare di sedimentazione marina chiamata "Spungone romagnolo", ricca di conchiglie fossili e altri residui organici saldatisi tra loro, che parte da Imola, va fino a Marzeno (Ra) e si spinge fino a Capocolle, tra Forlì e Cesena. Nel Faentino, sui Colli di Marzeno, a Brisighella, Riolo Terme e Modigliana troviamo vini dalla personalità profonda e articolata.

L'Albana è uno di quei rari casi nei quali si definisce "doppia attitudine" la capacità di dare vini secchi e bianchi dolci. I primi sono ottenuti con la pressatura soffice degli acini freschi, separando la parte liquida (mosto fiore) da quella solida dell'acino (buccia e vinaccioli). Questo sistema fa uscire solo il succo e pochissima polpa, così da evitare il passaggio di tannini e pochi pigmenti dalla buccia al mosto. Dalla pressatura soffice si ottiene un bianco classico da pesce di mare, il sapore è asciutto e il corpo così agile da poterlo servire anche su delicati antipasti veg. L'Albana bianco e secco nasce anche dalla macerazione sulle bucce: questo metodo conferisce al vino profumi, sapori più

ZUPPA INGLESE

FACILE
PER 4/6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

1/2 litro di latte – 4 tuorli – 80 g di zucchero – 40 g di amido di mais – 1 bacca di vaniglia – 100 g di cioccolato fondente – 100 g di pan di Spagna a fettine sottili – 1/2 dl di alchermes – sale

1 Con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate l'amido di mais, un po' alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
2 Scaldate il latte, fino al limite dell'ebollizione, con la bacca di vaniglia incisa nel senso della lunghezza; versatelo a filo sul composto di uova, mescolando con una frusta a mano e trasferite il tutto nella casseruola.
3 Cuocete la crema su fiamma bassa per 5-6 minuti, finché si sarà addensata; dividetela in due parti, eliminando la bacca di vaniglia, e unite a una parte 80 g di cioccolato tritato finemente. Mescolate finché si sarà sciolto e lasciate raffreddare.
4 Distribuite in 4 ciotoline la crema al cioccolato, il pan di Spagna bagnato con l'alchermes e ricoprite con la crema alla vaniglia. Lasciate riposare in frigo per 30 minuti, poi servite con il cioccolato rimasto tritato finemente.



l'abbinamento

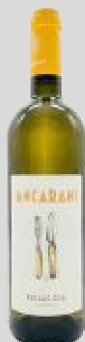
NON È UN DOLCE DI FACILE ACCOSTAMENTO E PER QUESTO RAPPRESENTA UNA SFIDA ANCORA PIÙ BELLA PER LA RAFFINATA VERSIONE DELL'ALBANA OTTENUTA DA APPASSIMENTO E DA MUFFA NOBILE. LA PRECAUZIONE È NON ESAGERARE CON L'ALCHERMES, COSÌ DA LASCIARE AL VINO IL TEMPO E LO SPAZIO PER UN MOVIMENTO COMPLETO. L'ANFORGHETTABOL PORTA IN DOTE LE SUE FORME MORBIDE ED È COME SE SI FRAPPONESSE AGLI STRATI DI PAN DI SPAGNA PER ESALTARNE LA CONSISTENZA. LA DISCIPLINATA DENSITÀ DEL REGINA DI CUORI È LA SOLUZIONE PER NON ESSERE SOVRASTATI DALLE CREME E COLLEGARLE TRA LORO. L'ALTERA BELLEZZA DELLO SCACCOMATTO NON NASCONDE LA SUA ORIGINE AGRICOLA E SCENDE A PATTI CON UN DESSERT "IMPOSSIBILE".

intensi, un bel colore ambrato, dal tannino nobile che gli consente di affrontare elaborate ricette a base di carni bianche e pollame.

L'Albana dolce, invece, è realizzato più spesso attraverso l'appassimento degli acini e, talvolta, con l'aiuto della "muffa nobile". La rarità di questo evento è proporzionale alla bellezza dei vini che ne derivano, motivo in più per acquistarli con giudizio e non farsi tentare da prezzi troppo convenienti. Conosciuta come *Botrytis Cinerea*, è una forma di muffa che colpisce i grappoli quando sono ancora sulla pianta, nella fase finale della vendemmia e con particolari condizioni ambientali, quando di giorno è ancora caldo e umido e di notte la temperatura scende repentinamente. L'esito è un vino sensuale nell'avvolgere la bocca, dalla dolcezza sempre in equilibrio con la vitalità, ideale su sapidi formaggi erborinati oppure sul fegato grasso. Il più lineare appassimento delle uve in appositi fruttai produce un Albana intensamente dolce e dal temperamento caloroso, adatto a crostate e biscotti oppure ai pungenti formaggi di fossa.

le nostre scelte

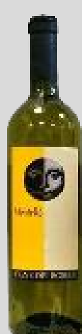
9 bottiglie scelte privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



PerLaGioia Az. Agr. Ancarani, Faenza (Ra), 333 8314188, € 12,50 Il terreno sabbioso di Oriolo dei Fichi dona a questo bianco un profilo leggiadro; la vitalità odorosa si fonde con la compostezza del sapore e a 10° è perfetto sull'orata al sale.



Madonna dei Fiori Az. Agr. Marta Valpiani, Castrocaro Terme (Fc), 339 6113822, € 12 I vigneti sono a Castrocaro e a Terra del Sole: argille calcaree e sabbie bianche; il risultato è squillante, versatile e strutturato, a 12° su ricette elaborate di mare e di terra.



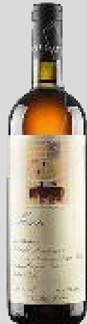
MonteRè Vigne dei Boschi, Solarolo (Ra), 338 9949367, € 22 Le vigne sono su suolo calcareo di eccezionale vocazione; ricco di sfumature odorose e gustative, accompagna con successo complesse minestre di mare dell'Alto Adriatico.



Fricandò Al di là del fiume, Marzabotto (Bo), 348 0153838, € 17,50 Viene da un appezzamento di mezzo ettaro nel Parco di Montesole, è vinificato con le bucce in anfore di terracotta e la sua saporosa freschezza merita crostacei cucinati al sugo.



Rigogolo Andrea Bragagni, Briseghella (Ra), 339 4700143, € 33 La fermentazione sulle bucce qualifica la finezza odorosa e la stoffa del sapore: in gioventù può apparire ruvido, ma il tempo ce lo consegna composito e luminoso.



Menis Vigne di San Lorenzo, Fognano (Ra), 339 1137070, € 28 - È un vino raro, vinificato in anfore georgiane dove resta con le bucce per nove mesi; il colore oro ambra è il preludio di un'esibizione affascinante, tra forza e delicatezza.



ANFORghettabol San Biagio Vecchio, Faenza (Ra), 349 0553598, € 23 La combinazione tra uve appassite e attaccate dalla muffa nobile genera un bianco dalla dolcezza misurata, i suoi profumi eterei lo rendono adatto a seguire dolci morbidi e cremosi.



Regina di Cuori Az. Agr. Gallegati, Faenza (Ra), 0546 621149, € 28 Il denso mosto fiore delle uve appassite è fermentato in barrique; i sentori di datteri e albicocca secca sfociano in un gusto dolce e speziato, compendio ideale della pasticceria secca.



Scaccomatto Fattoria Zerbina, Faenza (Ra), 0546 40022, € 8,50 Da oltre trent'anni è il gioiello dell'enologia romagnola, nasce da sole uve attaccate da muffa nobile, esprime un tessuto setoso e una soavità degna del più fine dei foie gras.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

Per il sommelier che è in voi SONO RARI I CASI DI ALBANA LEGGERI E INOFFENSIVI E, IN OGNI CASO, NON RAPPRESENTANO IL TERROIR ROMAGNOLO. PER INCENTIVARE L'ESPRESSIONE ODOROSA E LA CORPOREITÀ GUSTATIVA, VERSIAMO IL VINO IN UN CALICE DI BUONA CAPIENZA, COSÌ CHE IL PROFUMO SI SPRIGIONI SENZA FORZATURE E IL LIQUIDO VENGA RICEVUTO SULLE LABBRA PER INDIRIZZARLO SULLE PARTI DELLA LINGUA DOVE MANIFESTA LA SUA PECULIARE SALINITÀ. A 10-12° GRATIFICHIAMO LA FRESCHEZZA E LA FISIONOMIA LONGILINEA DELLE VERSIONI VINIFICATE SENZA LE BUCCE, A 12-14° CONCEDIAMO ALLE VERSIONI VINIFICATE CON LE BUCCE LA CHANCE DI ESIBIRE LA CORALITÀ CHE TIENE INSIEME FERVORE E MISURATA ASTRINGENZA. 12-14° È ANCHE LA TEMPERATURA ADATTA AGLI ALBANA DOLCI.





SFOGLIATA AL CRESCIONE CON NOCI E ASIAGO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

1 confezione di pasta sfoglia da 230 g – 2 mazzi di crescione – 1 scalogno – 60 g di gherigli di noce – 2 tuorli – 1 uovo – 100 g di panna acida – 80 g di Asiago – 20 g di burro – sale – pepe nero

1 Mondate il crescione, lavatelo e scottatelo per pochi secondi in acqua salata in ebollizione. Scolatelo, lasciatelo intiepidire, strizzatelo e tritatelo grossolanamente. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, lasciatelo stufare dolcemente in una padella con il burro, unite i gherigli di noce tritati grossolanamente e lasciateli tostare per 1 minuto. Unite il crescione, lasciatelo insaporire per 2 minuti, quindi regolate di sale e spegnete.
2 Grattugiate l'Asiago, mescolatelo con i tuorli, l'uovo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e la panna acida; poi amalgamatelo al composto di crescione raffreddato.
3 Srotolate la pasta sfoglia, trasferitela con la sua carta in uno stampo rotondo del diametro di 22 cm, bucherellate il fondo, versatevi il composto di crescione, livellatelo, tagliate il bordo di pasta con le forbici e ripiegatelo verso l'interno. Cuocete la sfogliata nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 35 minuti. Servitela tiepida o, se preferite, ancora ben calda.

Tessuti Tessitura Toscana Telerie, tovaglioli Society Limonta, calici Lsa Int.al, ciotoline Caterina Von Weiss. Indirizzi a pagina 106

food style lovers

NOVITÀ E TENDENZE DA SEGUIRE SU INSTAGRAM

di Barbara Roncarolo

LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE. ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO

SCELTA DAI LETTORI

Bacon e pancetta

Una valanga di like e commenti per le nostre uova con bacon e spinacini. Abbiamo condiviso su Instagram le foto del servizio di febbraio dedicato alla pancetta ed è stato un successone.



I REPOST DI SALE&PEPE

A VOLTE @TORTAORAGIONE PRENDE SPUNTO DA, DICE LUI, "QUELLI BRAVI" E COSÌ HA CUCINATO E FOTOGRAFATO UN DOLCE DI SALE&PEPE. GLI È RIUSCITA TALMENTE BENE CHE ABBIAMO FATTO UN REPOST.





LO SCATTO DEL MESE

Panini al vapore

L'ingrediente segreto di questi mantou, soffici pagnottine cinesi, è la polvere di patate viola (si trova online). Mei Yee (@nm_meiyee) ha fatto un impasto con farina, lievito, zucchero, latte vegetale e un filo d'olio e l'ha diviso in due: ne ha messo da parte uno e ha unito la polvere colorata all'altro. Li ha stesi, ha sovrapposto le sfoglie, le ha arrotolate, ha ritagliato tanti panini e li ha cotti al vapore.

OLTRE 1000 LIKE

TRECCE AI PISTACCHI

Sono di @mamachef.cz, che in Cecoslovacchia è diventata una foodstar, dopo aver partecipato al Master Chef locale.



IN EVIDENZA

Tavolozza di ingredienti

Emma (@risolartista) si definisce una disegnatrice di colori, sapori e pensieri. La sua storia con il risotto dalle sfumature purpuree è ispirata a una ricetta di Sale&Pepe. Non è deliziosa?









CUCINATO DA VOI

È una grande soddisfazione vedere le nostre ricette cucinate da voi. Qui @delizierosa, @birraecaffelatte, @manueva86 e @myownsweet. Che bravi!

SFOGLIA fotografa condividi

QUANDO CUCINATE O TROVATE INGREDIENTI E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE, POSTATE LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM CON #FOODSTYLELOVERS E @SALEPEPE_IT

Pane e zola

IRRESISTIBILE DOP PADANA, IL GORGONZOLA, IN VERSIONE DOLCE E PICCANTE, STUZZICA PALATO E FANTASIA DI CINQUE CHEF. CHE PROPONGONO CINQUE CREAZIONI DEGNE DEL PIÙ GHIOTTO STREET FOOD

a cura di Livia Fagetti, foto di Laura Spinelli. Si ringrazia gli chef per le ricette e il Consorzio per la tutela del Formaggio Gorgonzola Dop per la collaborazione

GIANCARLO MORELLI - *Bulk*

Chef estroso e di successo (1 stella Michelin, 5 ristoranti e molti premi), nel Bulk (morellimilano.it), un mixology bar che è il suo locale più eclettico, ha proposte per ogni ora del giorno: sandwich, insalate e classici interpretati, come questo panino, che riattualizza un intramontabile adagio popolare.





SAMMER

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

4 panini caserecci con i semi (150 g l'uno) – 200 g di gorgonzola Dop piccante – 320 g tra melanzane grigliate e zucchine grigliate – 1/2 cipolla rossa – zucchero – aceto – olio extravergine d'oliva Nocellara dell'Etna – 1 ciuffo di menta e 1 di basilico – aglio rosso di Nubia

1 Affettate la cipolla a julienne, mettetela in un padellino con 2 cucchiai di zucchero e coprite con l'aceto; cuocete su fuoco basso finché lo zucchero si scioglie e l'aceto raggiunge il bollore, fate raffreddare.
2 Pulite la menta e metà basilico, tritateli con l'aglio sbucciato. Condite zucchine e melanzane con il trito e con 2 cucchiai di olio. Tagliate i panini a metà, distribuite sulle 4 basi il gorgonzola e le verdure.
3 Mettete basi e calotte sulla placca e passate in forno a 220° per 3 minuti. Completate con il basilico rimasto prima di chiudere i panini e servire.

RICKY LICANDRO - *Fud*

Chef dei ristoranti Fud Bottega sicula (fud.it) fin dalla prima apertura a Catania (ora sono anche a Palermo e Milano), propone le eccellenze siciliane con fantasia contemporanea (e sano humor isolano). Lo zola? Avvicina la campagna etnea ai Navigli: "...e sta benissimo con i nostri succulenti ortaggi".



AL CONTADIN NON FAR SAPERE...

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

8 fette di pane semintegrale alle noci (60 g l'una) – 80 g di mostarda di pere – 240 g di prosciutto cotto affumicato – 180 g di gorgonzola Dop dolce – foglie di insalata per completare

1 Sgocciolate la mostarda di pere e tagliatela a fettine sottilisssime. Tostate le fette di pane sotto il grill del forno 5 minuti, girandole a metà cottura.
2 Distribuite il gorgonzola a fiocchi su 4 fette, unite poi la mostarda e infine il prosciutto cotto.
3 Richiudete i panini, sistemateli nuovamente sulla placca e passate nel forno caldo a 200° per un paio di minuti; riapriteli, completate con qualche foglia di insalata mondata e spezzettata con le mani, richiudete fermando con un paio di stecchini di legno e servite.

L'INEDITO DEL CONSORZIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
775 CAL/PORZIONE

8 fette di pane in cassetta ai cereali – **4 fettine di petto di pollo allevato a terra (100 g l'una)** – **120 g di gorgonzola Dop dolce** – **12 noci sgusciate** – **500 g di cavolo cappuccio** – **miele** – **aceto di mele** – **50 ml di olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Grigliate le fettine di pollo su una piastra ben calda 8-10 minuti, girandole spesso: dovranno essere dorate fuori e morbide all'interno; salatele. Mondate il cavolo e affettatelo sottilissimo; conditelo con l'olio, poco aceto e sale.
2 Appoggiate le fette di pane sulla placca del forno; su metà distribuite l'insalata di cavolo, il pollo a listarelle, il gorgonzola, le noci e il miele. Passate nel forno caldo a 180° 3 minuti. Chiudete i panini con le 4 fette di pane rimaste e servite, se vi piace, con patatine fritte.

FABIO PAOLINI - *Fatto Bene*

Ideatore di Fatto Bene (fattobeneburger.it, due sedi a Milano), è un valido (e fortunato) alfiere dell'hamburger all'italiana: carne di filiera controllata, pane artigianale, salse homemade. Il gorgonzola? "Un'eccellenza di cui innamorarsi", che abbina a miele, pere, ma anche alla Fassona.



DALLA POLENTA ALLA MICHETTA

LA LEGGENDA VUOLE CHE LO ZOLA SIA NATO NEL MEDIOEVO: UN CASARO INNAMORATO - E MOLTO SBADATO - AVREBBE MESCOLATO LA CAGLIATA DELLA SERA CON QUELLA DELLA MATTINA, FAVORENDO LA FORMAZIONE DI MUFFE E DECRETANDO COSÌ LA NASCITA DELLO "STRACCHINO DI GORGONZOLA". NARRAZIONE EPICA A PARTE, LE PRIME CERTEZZE SU USO E PRODUZIONE DI QUESTO FORMAGGIO RISALGONO ALL'800, QUANDO UN ERBORINATO DI PASTA PIÙ DURA DI QUELLO ODIERNO SI MANGIAVA NELLE CAMPAGNE LOMBARDE CON FETTE DI POLENTA GRIGLIATA. E NON È CERTO UN CASO SE IL NOSTRO "STRACCHINO" COMPARE NEI *PROMESSI SPOSI*: UNA VECCHIA OSTESSA LO OFFRE A RENZO IN FUGA DA MILANO, PROPRIO QUANDO IL FILATORE INDIVIDUA NEL BORGO DI GORGONZOLA LA META FITTIZIA DIETRO CUI CELARE IL PIANO DI RAGGIUNGERE BERGAMO. RISALE INVECE ALLA SECONDA METÀ DEL '900 L'ABITUDINE DI GUSTARLO NEL PANE, E IN PARTICOLARE NELLA MICHETTA. CROCCANTE E CAVO, È IL PANINO MENEGHINO PER ANTONOMASIA, QUELLO DEGLI OPERAI, PERFETTO DA FARCIRE PER LA SCHISCETTA.

LUI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

4 panini al latte da 50 g – 160 g di gorgonzola Dop piccante – 80 g tra carote e ravanelli – 2 fogli di carta di riso per involtini – 40 g di zucchero - 80 ml aceto – succo di limone – olio di semi di arachidi – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate gli ortaggi, riducete le carote a lamelle con la mandolina, i ravanelli a fettine sottilissime; metteteli in una ciotola con acqua e ghiaccio 20 minuti. Scolate e condite con sale, poco olio e un cucchiaio di succo di limone.
2 Mettete in un pentolino aceto, zucchero e 20 ml di acqua; fate ridurre su fuoco basso 5 minuti.
3 Tagliate la carta di riso a triangoli e friggeteli in olio di arachide caldo finché sono gonfi e croccanti. Tagliate i panini a metà; tostate le superfici di taglio su una padella calda 2 minuti. Distribuite sulle basi verdure e zola e sulle calotte, a parte, le chips; completate i piatti con la salsa agrodolce.



DANIEL CANZIAN - *Ristorante Daniel*

"Pane e zola è la cosa più buona che c'è!". dice lo chef, talentuoso e dinamico (già allievo di Marchesi, apre un ristorante suo, nel 2013, danielcanzian.com, e cucina alla prima della Scala nel 2018). "L'erborinato chiama agrodolce e spezie, intensi per quello piccante, delicati per il dolce".



18+

WHAT IS AVAXHOME?

PANINO CON BOMBETTA DI PESCE SPADA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
1250 CAL/PORZIONE

4 panini tartaruga (100 g l'uno) – 200 g di gorgonzola Dop piccante – 200 g di panna fresca – 50 g di rucola
per le bombette 600 g di pesce spada in 12 fettine – 60 g di pan brioche – 50 g di pancarré – 40 g di pecorino – prezzemolo, basilico, finocchietto – la scorza di 1/2 arancia – 12 fette di capocollo – olio extravergine d'oliva
per la parmigiana e le chips di zucca 1,5 kg di polpa di zucca pulita – 150 g di pecorino – farina – fecola – olio di girasole – sale – pepe nero

1 Frullate nel mixer pan brioche, pancarré, pecorino, le erbe spezzettate e la scorza a filetti. Versate in un piatto e passatevi le fette di pesce sui due lati. Poggiate su ognuna una fetta di capocollo, arrotolatele e cuocetele in forno con poco olio a 185° 5 minuti.
2 Tagliate la zucca a fettine (tranne 350 g); sbollentatele 1 minuto in acqua salata, scolatele e infornatele (a 180° per 30 minuti) in una teglia a strati con il pecorino, pepe e poca acqua.
3 Con un pelapatate riducete la zucca rimasta a striscioline; mettetele in acqua e ghiaccio 20 minuti; asciugatele. Mescolate 2 cucchiai di fecola e 2 di farina; passatevi la zucca eliminando l'eccesso di farina in un colino. Friggetele in olio caldo un paio di minuti; asciugatele e salatele.
4 Portate la panna quasi a bollore, spegnete, unite lo zola a pezzi, fate sciogliere e frullate. Tagliate i panini a metà, infornateli a 180° 5 minuti e farciteli con parmigiana di zucca, bombette, chips, la rucola spezzettata e la fonduta.

LUCIO MELE - *Pescaria*

Da Poligano ha portato a Torino e a Milano (pescaria.it), i suoi panini irresistibili e farcitissimi, proponendo un nuovo modo di mangiare il pesce. A sorpresa rivela che lo zola funziona con i sapori del mare."Sta bene con il pescato cotto: in versione dolce con crostacei, capesante e rana pescatrice, piccante con spada, dentice e alici fritte". Da provare!



sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Brasa Coèrta

Brasa Coèrta di Pasqua è un Valpolicella DOC prodotto esclusivamente con l'uva senza alcun tipo di additivo secondo il Metodo Corino. È un vino di grande finezza, struttura e complessità. Particolarmente interessante il potenziale di longevità.



Burro Sciaves di Brimi

Prodotto secondo le antiche ricette altoatesine, il burro Sciaves di Brimi – Centro Latte Bressanone è un alimento genuino, nutriente e dal profumo delicato di latte fresco. Il marchio tradizionale Schabser-Sciaves e quello di Qualità Alto Adige garantiscono l'utilizzo della pura panna centrifugata prodotta con latte 100% altoatesino proveniente dai masi ubicati in alta montagna.



Cioccolato Assoluto Amedei

Amedei, azienda italiana specializzata nella produzione di cioccolato artigianale d'eccellenza, presenta Cioccolato Assoluto: Le Praline, realizzate attraverso la sapiente lavorazione di selezionate materie prime di elevata qualità. Dietro ogni guscio sottile, decorato a mano, si celano anime di cioccolato misto a frutta, liquori, caffè e altre squisitezze.



Cipolle Dorate Selenella

Dopo la Rossa e la Bianca, Selenella propone la Cipolla Dorata, anch'essa fonte di selenio. Come tutte le referenze del Consorzio Patata Italiana di Qualità nasce da un'agricoltura sostenibile esclusivamente italiana. Per la sua versatilità si presta alla cottura che la rende via via più dolce e morbida, ma grazie al suo aroma dolce e delicato è adatta anche per il consumo a crudo.



Pomodoro al Vapore Valfrutta

Grazie alla tecnologia al vapore i pomodori sono lavorati con maggiore delicatezza, per preservare le caratteristiche organolettiche della materia prima. È questo il segreto della nuova linea di Pomodoro al Vapore Valfrutta, pomodoro di alta qualità, 100% italiano, dal gusto autentico e proveniente da una agricoltura sostenibile. Quattro le referenze: Passata Vellutata, Polpa Gran Cubetti, Pelati e Polpa Fine.



Brodo di Pollo Bauer

Il Dado di Pollo Bauer è realizzato con carne di pollo disidratata di prima qualità, accuratamente selezionata e controllata, con le migliori verdure dell'orto, con preziosi estratti vegetali di soia e di mais, utilizzando il sale iodato in quantità ridotta ed olio extravergine d'oliva. Senza additivi chimici, senza grassi idrogenati e senza glutammato monosodico aggiunto.



Attivatè

I nuovi Attivatè Sir Winston Tea sono ideali per la colazione o per una pausa rigenerante perché contengono più teina naturale di un classico tè nero, grazie all'aggiunta dell'estratto di caffè verde che lo rende ancora più energizzante, ma senza avere gli effetti indesiderati del caffè. Due le varianti: Attivatè Mate Limone e Attivatè Cacao Miele.



I Macinelli da Tavola

I Macinelli da Tavola La Drogheria 1880 hanno un pack elegante e pratico che permette di macinare direttamente in tavola Sali e Pepi. L'assortimento comprende: Sali Speciali (Rosa Himalaya e Rosso all'Argilla delle Hawaii), Pepi pregiati (Nero e 4 Stagioni) e un insaporitore per Arrosto (Erbe Aromatiche e Spezie senza sale).



Tebaldo Marche I.G.P. Bianco

Il Tebaldo Marche I.G.P. Bianco prodotto dall'azienda vitivinicola Ciù Ciù di Offida (AP) è un vino biologico che miscela con particolare cura uve Chardonnay con aggiunta di Pinot Grigio e Sauvignon. Il Tebaldo, dal colore paglierino con toni ramati, si presenta fragrante, morbido e con retrogusto leggermente amarognolo. Perfetto con piatti di pesce, formaggi e pietanze a base di carni bianche.





FOTO COURTESY DIEVOLE

L'ABC dell'olio

NIENTE SEGRETI GRAZIE ALLE DETTAGLIATE NORME VIGENTI: L'ETICHETTA DEVE RIPORTARE TUTTI I DATI UTILI E CERTIFICATI PER SCEGLIERE BENE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

A come antiossidanti, B come blend (o biologico), C come certificazione. Certo, stiamo semplificando; gli elementi da conoscere e da tenere in considerazione per scegliere l'olio extravergine da acquistare – che sia da uno scaffale del supermercato, in oleoteca o al frantoio – vanno ben oltre le prime tre lettere dell'alfabeto. L'importante è leggere l'etichetta comprendendo il significato di simboli, indicazioni e diciture. Al di là dell'estetica, l'etichetta deve soprattutto informare e aiutarci a scegliere il prodotto più adatto alle nostre esigenze, rispettando precise indicazioni. Su ogni etichetta, secondo la normativa vigente, dovremmo trovare innanzitutto il nome o ragione sociale, marchio depositato o marchio grafico di chi produce e chi imbottiglia l'olio e la sede di confezionamento, solitamente nella retro-etichetta; la dicitura "olio extra vergine di oliva" accompagnata da "olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici", da non confondere con "olio d'oliva vergine" (ottenuto alla stessa maniera ma che non rispetta i requisiti minimi, chimici e organolettici, fissati per l'extravergine) o "olio d'oliva" (ottenuto dalla miscela di olio di oliva raffinato, cioè sottoposto a processi chimici o fisici per eliminare difetti, e olio vergine o extravergine di oliva) che indicano due prodotti certamente commestibili, ma di pregio e caratteristiche nutrizionali inferiori. Troveremo, poi, la quantità netta di prodotto e l'origine, ovvero il Paese di provenienza: uno stato UE o extracomunitario o genericamente l'Unione Europea (se i Paesi sono diversi, si scrive "miscela"). Non si possono inserire ulteriori indicazioni geografiche a meno che non siano certificate con Dop o Igp che garantiscono origine e qualità.

A TRIESTE OLI TIPICI

Parte la tre giorni del 14° Salone degli Oli Extravergini Tipici e di Qualità, organizzata dalla Camera di Commercio con il Ministero delle politiche agricole e l'Associazione Nazionale Città dell'Olio. È una manfestazione per addetti ai lavori e non, con banchi d'assaggio, convegni, show cooking e Oil Bar, dove è possibile assaggiare tutte le etichette. **Trieste, Stazione Marittima, 20-22 marzo** (oiocapitale.it).

IL PREZZO GIUSTO

Attrezzature tecnologiche, eventuale certificazione territoriale. confezionamento (meglio se in vetro scuro), tappo anti-rabbocco per i prodotti destinati alla ristorazione, stampa dell'etichetta. Queste costi si sommano a quelli per le olive, la raccolta e la lavorazione. Dunque, tralasciando condizioni e lavorazioni particolari come l'olio extravergine denocciolato, il prezzo minimo per un extravergine di qualità è 10 euro al litro.

L'etichetta deve anche riportare il lotto di produzione, l'indicazione metrologica (la "e" che indica che il confezionamento è stato eseguito secondo le norme comunitarie), quella ecologica (i simboli che invitano a un corretto smaltimento del contenitore), la tabella nutrizionale, le modalità di conservazione ("conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore"), la campagna di raccolta (2019/2020 indica un olio realizzato con olive raccolte questo inverno) e la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" (il termine minimo che di solito è di 18 mesi). In ogni caso, con il tempo l'olio non diventa nocivo per la salute, semmai perde aromi e componenti nutrizionali ed è più facilmente soggetto a deterioramento. Per concludere, l'etichetta è una vera e propria carta di identità dell'extravergine e dà al consumatore tutti gli strumenti per acquisti consapevoli e "godibili".

TORTINO DI RICOTTA AL FORNO CON OLIO, LIMONE E MENTA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

300 g di ricotta romana – 70 g di grana padano Dop grattugiato – 1 uovo –1 limone non trattato – 2 rametti di menta – olio extravergine di oliva – noce moscata – sale – pepe

1 Mettete la ricotta in una ciotola e schiacciatela con una forchetta. Unite l'uovo sbattuto a parte con una presa di sale, una grattata di noce moscata, una macinata di pepe, 50 g di grana e amalgamate il composto.
2 Ungete 4 stampini da tartelletta lisci (8 cm di diametro) o 4 pirofiline in ceramica. Cospargete il fondo e i bordi con il grana padano rimasto. Suddividete il composto di ricotta negli stampi e cuocete i tortini in forno caldo a 180° per 20 minuti.
3 Lavate il limone, grattugiate la scorza e mescolatela in una ciotola con 6 cucchiai di olio, una presa di sale, una macinata di pepe e le foglioline di menta tritate grossolanamente. Servite i tortini tiepidi con l'olio al limone preparato.



Scelti per la nostra ricetta

100% Italiano Monocultivar Nocellara Dievole Località Dievole (Si) Olive sicule dalla Valle del Belìce, trasportate con le dovute cautele in Toscana, danno vita a questo elegante monovarietale, delicato ma di carattere, con note di foglia di pomodoro e sentori speziati (500 ml, 13,50 euro).
Don Peppino Igp Sicilia Sikulus, Santa Maria di Licodia (Ca). Frutto di una nuova avventura olivicola, questo monocultivar di Nocellara Etnea ha sentori netti e freschi di basilico ed erbe ulteriormente ravvivati da note agrumate (500 ml, 23 euro).
Dop Colline Salernitane Frantoio Torretta, Battipaglia (Sa) Blend di olive cilentane con sentori di erba falciata, foglie di pomodoro ed erbe aromatiche (500 ml, 13,50 euro).



Tovagliolo e americana Busatti; piatto Broste Copenhagen.
Indirizzi a pagina 106

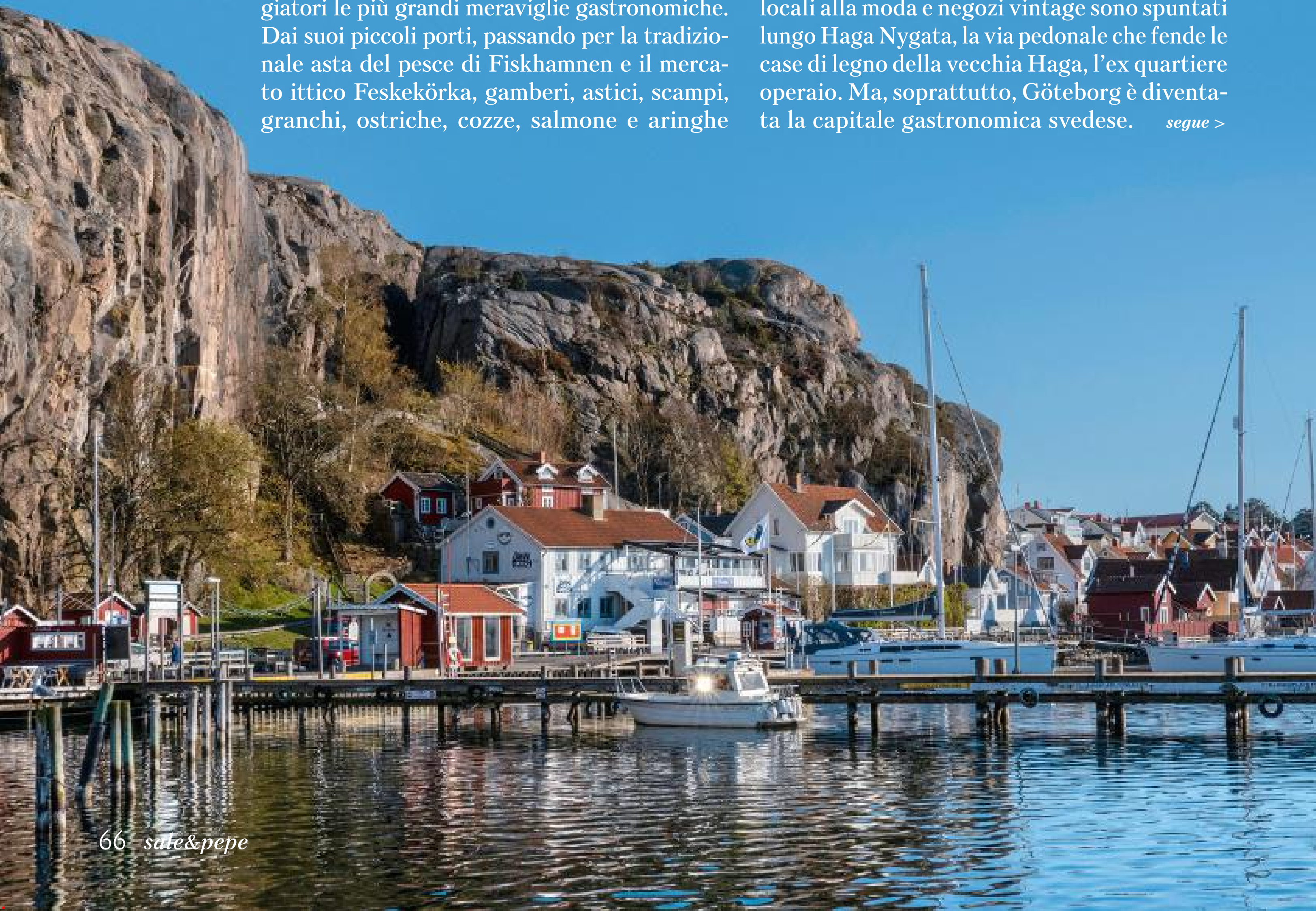
FOTO FELICE SCOCCIMARRO

In Svezia
LA COSTA DEI GOURMET

TOUR SAPORITO NELL'OVEST DEL PAESE, ALLA SCOPERTA DI GÖTEBORG, DEI FIORDI E DELLE ISOLE, DELLE FORESTE E DEI LAGHI A POCHI KM DAL MARE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Ernesto Fagiani, foto di Francesca Moscheni

Si chiama Bohuslän, la costa occidentale della Svezia che da Göteborg (seconda città della nazione) corre fino al confine norvegese affacciandosi sul Mare del Nord. Siamo sul versante opposto di Stoccolma, per noi italiani il meno conosciuto, ma è proprio questa la regione che riserva ai viaggiatori le più grandi meraviglie gastronomiche. Dai suoi piccoli porti, passando per la tradizionale asta del pesce di Fiskhamnen e il mercato ittico Feskekörka, gamberi, astici, scampi, granchi, ostriche, cozze, salmone e aringhe raggiungono ogni giorno le tavole di Göteborg. La città, dal canto suo, è un intreccio di edifici con tetti verde pisello, torri rosse, cupole appuntite, facciate intarsiate di mattoncini; anche in pieno centro il traffico risulta inesistente, le strade spazzate da un venticello freschissimo, il mare scintillante di luce tersa. Ristoranti, locali alla moda e negozi vintage sono spuntati lungo Haga Nygata, la via pedonale che fende le case di legno della vecchia Haga, l'ex quartiere operaio. Ma, soprattutto, Göteborg è diventata la capitale gastronomica svedese. *segue >*





ZUPPA DI PESCE À LA GABRIEL

pag.70



Il lago di Vänern, a Vänersborg, una zona di foreste a pochi km dalla costa ovest svedese. Sotto: la barca di Everts Sjöbod utilizzata per i tour di pesca alle ostriche (al centro) e un ritratto dello chef Michael Jingryd dell'hotel ristorante Bryggan, a Fjällbacka (nella foto grande a sinistra).









A lato, l'esterno di Göstas Fiskekrog, cucina di pesce anche take-away. In basso: il forno Lottas Bak & Form; tavola con vista sull'acqua da Salt&Sill e lo chef del locale. A destra: Smögenbryggan.









Ovunque troverete il sandwich di gamberetti (räkmacka) e la skagenröra, mix di gamberi, uova di pesce, maionese, panna acida, cipolla e aneto accompagnato da sfoglia di pane: non a caso “att glida in på en räkmacka”, “scivolare su un panino ai gamberi”, equivale al nostro “andar liscio come l’olio”. Per chi spende di più ci sono gli scampi di Smögen, le aragoste di Fjällbacka e soprattutto le ostriche di Grebbestad, delle quali Johan Malm, chef del ristorante Gabriel, è campione nazionale di sgusciatura. Le gelide correnti artiche ne favoriscono la crescita lenta, rendendole carnose e saporite: si mangiano al naturale, con una salsa piccante, per apprezzarne l'acre e il salmastro.

Poco a nord, l’isola di Marstrand, sormontata da una grifagna fortezza, è il primo assaggio dell’aspra morfologia che disegna la costa fino al parco marino delle Koster. Qui il mare scava anfratti attorno a isolette pietrose. Tra Klädesholmen, famosa per la pesca alle aringhe, e Fiskebäckskil è un continuo via vai di vele, di kayak e di pescherecci sull’acqua color ardesia. All’altezza di Uddevalla, si può deviare per il Vänern, maggior lago salato di Svezia, addentrandosi tra case isolate e campanili che spuntano dai campi di grano. È l’occasione per visitare il castello di Läckö, abbarbicato sul promontorio di Kållandsö, e anche per ritrovare la tipica cucina svedese contrassegnata dal contrasto tra dolce e aspro, con frutti di bosco, bacche, funghi, erbe spontanee e ortaggi a radice. Si ritorna quindi sulla costa, modellata dal lento ritirarsi della coltre di ghiaccio che schiacciava la penisola scandinava nelle ere più remote. Il ghiaccio ha lasciato dietro di sé i frantumi levigati dalla sua morsa, le coste frastagliate in scogli e isolette brulle, le alture tagliate dai fiordi, gli ammassi di liscio granito sui quali gli uomini dell’età del bronzo hanno inciso le loro allegorie misteriose. Da Smögen a Fjällbacka e a Grebbestad, è un continuo sfilare di case aggrappate agli scogli, moli sperduti, paesi allungati in passerelle sull’acqua - le brygge - fiancheggiate da ristoranti e magazzini per le aste del pesce. L’imbarcazione è il mezzo necessario per penetrare i ritmi della Bohuslän. Infinite le opportunità per salire a bordo e prendere parte a una raccolta di ostriche o a un “safari” di pesca. Si va al largo di buon mattino, a tirare su le nasse. Gamberetti, scampi, astici, cotti a vapore a bordo, si gustano accompagnati da un bicchierino di bäska droppar, la classica grappa d’assenzio svedese, necessaria a scaldare i cuori nelle lunghe giornate svedesi, quando la sera sembra non arrivare mai.









ZUPPA DI PESCE À LA GABRIEL
(Ristorante Gabriel)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
775 CAL/PORZIONE

4 gamberi puliti da 50 g cadauno – 400 g di filetti di merluzzo – 200 g di burro – 1 cucchiaio di prezzemolo e 1 di basilico tritati – 200 ml di vino bianco – 1 l di panna – 1/2 limone – sale <u>per il brodo di cozze</u> **800 g di cozze – 300 ml di vino bianco – 50 ml di olio extravergine d'oliva – 4 spicchi d'aglio – 4 foglie di alloro**

1 Fate il brodo: scaldate l'olio in una padella con gli spicchi d'aglio sbucciati. Fuori dal fuoco, unite il vino, l'alloro, le cozze: fatele aprire, mettetele da parte, filtrate il brodo.
2 In un ampio tegame fate sciogliere il burro con prezzemolo e basilico. Versate il vino e 200 ml del brodo di cozze. Raggiunto il bollore, unite la panna e cuocete fino a ridurre della metà. Regolate di sale e unite il succo del limone.
3 Mettete il merluzzo in una pentola con acqua salata, portate a bollore e spegnete. Controllate la cottura con una forchetta e, se occorre, riaccendete il fuoco per pochi minuti. Nella stessa acqua scottate i gamberi per 2 minuti.
4 Dividete nei piatti il merluzzo e le cozze sgusciate (lasciatene 8 intere), versate la zuppa, unite i gamberi e le cozze rimaste intere. Se vi piace, guarnite con prezzemolo tritato.

KLÄDESHOLMARE
(Ristorante Salt&Sill)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 00 MINUTI
COTTURA 00 MINUTI
1000 CAL/PORZIONE

4 filetti di aringhe in salamoia (Matjessill) – 4 uova – 1 cipolla rossa – 100 ml di zucchero – 50 ml di aceto – 10 piccole patate lessate con la buccia – un mazzetto di erba cipollina – 200 ml panna – 50 ml di capperi – rafano – sale – pepe

1 Sgusciate le uova in una ciotola e mescolatele con la panna, salate e pepate. Versate il mix in un'ampia teglia e infornate a 140° per 5 minuti (dovrà essere cotto ma non sodo). Sfornate, fate raffreddare e frullate velocemente a immersione.
2 In un pentolino scaldate lo zucchero con l'aceto e 200 ml d'acqua. Affettate la cipolla sbucciata e mettetela nello sciroppo caldo. Tagliate le patate a rondelle.
3 Suddividete l'aringa a pezzi nei piatti. Unite i capperi sgocciolati, la cipolla in agrodolce e la crema di uova. Completate con una grattugiata di rafano ed erba cipollina tagliuzzata. Lo chef aggiunge anche una crema ottenuta con burro fuso e amido di tapioca.

FILETTO DI CERVO CON TUBERI E SALSA DI SALVIA
(Ristorante Ronnums Herrgård)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
1000 CAL/PORZIONE

800 g di filetto di cervo – 800 g tra patate e carote – 100 g di finferli (anche surgelati)– 100 g di mirtilli rossi – erbe provenzali – 500 ml di panna – 50 g di salvia – 30 ml di gelatina di ribes – 50 ml di fondo bruno (o buon brodo di carne) – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le patate e tagliatele a fette di 1 cm; pelate e dividete a metà le carote. In una teglia con un filo d'olio, una noce di burro e un cucchiaio di erbe provenzali infornatele a 180° per 30 minuti.
2 Salate, pepate e ungete il filetto con poco olio. Fate scaldare bene una padella antiaderente e rosolatelo su tutti i lati per pochi minuti (se avete un termometro controllate che la temperatura interna abbia raggiunto i 52-55°), avvolgetelo in un foglio d'alluminio e tenetelo in caldo. Mondate i funghi e fateli saltare brevemente nella stessa padella con una noce di burro, spegnete e unite i mirtilli.
3 Scaldate la panna con il fondo bruno. Tagliate finemente la salvia e unitela alla salsa, mescolate e spegnete. Regolate di sale e pepate. Fate sciogliere la gelatina nella salsa e frullate.
4 Affettate la carne e dividetela nei piatti con i tuberi, i funghi e i mirtilli. Irrorate con poca salsa e servite il resto a parte.

TACCUINO DI VIAGGIO

Gabriel
Feskekörka, Göteborg t. 0046.31.139051
ALL'INTERNO DEL FESKEKÖRKA, IL MERCATO DEL PESCE, LO CHEF JOHAN MALM PREPARA ZUPPE DI PESCE, TRIONFI DI CROSTACEI E OSTRICHE DI GREBBESTAD.

Saluhallen
Kungstorget 15-18, Göteborg
È IL MERCATO COPERTO DI GÖTEBORG DOVE BROGYLLEN VENDE PANE E DOLCI DA FORNO, NILSSON FORMAGGI SVEDESI, SVENSSON CARNI BIO.

Café Husaren
Haga Nygata 28, Göteborg
LOCALE FAMOSO PER I SUOI HAGABULLEN, VARIANTE KING-SIZE DELLE CIAMBELLE ALLA CANNELLA.

Flickorna Kanold
Södra Larmgatan 14, Göteborg
CIOCCOLATINI, CREMINI E PRALINE.

Everts Sjöbod
Grönemadsvägenn 61, Grebbestad
I FRATELLI LARS E PER KARLSSON ORGANIZZANO TOUR IN BARCA PER LA PESCA DELLE OSTRICHE. PER PRENOTARE: EVERTSSJOBOD.SE

Lottas Bak & Form
Bleketvägen 40B, Bleket
FORNO-CAFFETTERIA CHE PRODUCE PANE BIO COTTO A PIETRA DA FARINE DI GRANI LOCALI.

Salt&Sill
Rytterholmen 1, Klädesholmen
LOCANDA DI DESIGN, SAUNA-BOAT E RISTORANTE SUL MARE. SPECIALITÀ: ARINGHE.

Ronnums Herrgård
Parkvägen 18, Vargön
SUGGESTIVA RESIDENZA D'EPOCA E RISTORANTE GOURMET TRA LAGHI E FORESTE.

Göstas Fiskekrog
Fiskhamnsgatan 32, Smögen
FISH-PUB FREQUENTATISSIMO SOPRATTUTTO PER IL LUNCH. ANCHE PIATTI PRONTI TAKE-AWAY.

Bryggan
Ingrid Bergmans Torg, Fjällbacka
ROMANTICO HOTEL-RISTORANTE SULL'ACQUA, DOVE LO CHEF MICHAEL JINGRYD ELABORA PIATTI A BASE DI FRUTTI DI MARE E DI PESCE LOCALE.


FILETTO DI CERVO CON TUBERI E SALSA DI SALVIA







La stazione ferroviaria di Göteborg. A destra, i tavolini del Café Husaren che in vetrina espone i ciambelloni alla cannella "più grandi del mondo". A sinistra, lo stand di Brogyllen che vende pane e pasticceria all'interno del mercato Saluhallen. In alto, i cioccolatini al peperoncino di Flickorna Kanold.



Giorgio Bartolucci

Atelier Restaurant & Bistrot

IN VAL D'OSSOLA, TRASFORMA OGNI GIORNO IL SUO LOCALE DA ECONOMICO BISTROT A INDIRIZZO ESCLUSIVO. SENZA MAI RINUNCIARE A ESTRO, ENTUSIASMO E QUALITÀ

di Daniela Falsitta, foto Michele Tabozzi

incontri e confronti targati Jre

Tra gli ultimi ingressi nella famiglia Jre, Giorgio Bartolucci ha già avuto modo di farsi notare per le sue capacità. In occasione di un evento concorso per Jre organizzato da una nota distilleria veneta, ha infatti realizzato un tortello al distillato d'uva con bettelmatt delle sue montagne e pancetta ossolana abbinato a un inedito cocktail con lo stesso superalcolico. Un ottimo inizio, visto che la creazione lo ha visto tra i vincitori.

il ristorante

In posizione strategica, di fronte alla stazione di Domodossola (piazza Matteotti 36, tel. 0324 481326), il locale si trova all'interno dell'hotel Eurossola. L'arredamento moderno e colorato è stato ideato proprio dallo chef, così come l'enorme cucina a vista in cui i clienti vengono invitati a degustare l'aperitivo. La sera i posti sono 28, a pranzo 80.





RISOTTO
ALLE CIME DI RAPA,
UOVA E UOVA

pag.74

Se a Domodossola scendete dal treno all'ora di pranzo, non perdetevi il menu di un grande chef a 15 euro. Giorgio Bartolucci, un vulcano di passione, capacità e anche di semplicità, lo serve tutti i giorni, nonostante a fine 2019 abbia conquistato la stella Michelin e la sera il suo ristorante si trasformi in un raffinatissimo indirizzo gourmet. "Il segreto, dice, è che sono bravo a risparmiare. Una costa di sedano, per esempio, mi serve tre volte: con le foglie faccio la guarnizione, con la parte esterna il brodo, con il cuore l'insalata. E poi mi piace vedere il mio locale sempre pieno". Figlio d'arte, Bartolucci ha affinato le sue doti nei 5 stelle della Costa Smeralda e poi in Francia, tra Provenza e Parigi. Durante il nostro incontro, grazie a una chiacchiera esplosiva, ogni esperienza sembra il capitolo di un romanzo di avventure. E quando il giovane cuoco italiano, a Vence, viene promosso a capopartita sbaragliando la concorrenza dei francesi, ci siamo sentiti particolarmente euforici. Ora che è tornato a casa, oltre a contare sul bagaglio riempito in giro per l'Europa, si è riappropriato di eccellenze ossolane come i formaggi d'alpeggio, i prosciutti della Val Vigezzo o la polenta di Beura che accosta con agilità e un piccolo tocco di follia. Ci piace citare la sua crema di castagne con pepite di foie gras in pagnottine di segale; il fusillone sul fieno con bresaola di lepre autoprodotta; le croccanti lumache con un sorprendente cuore di burro e noci, oppure la Pülenta, tümatis e oeüv, cappellacci ripieni di uovo liquido con polentina e bagnetto rosso, un piatto molto tecnico ma ispirato a quello, semplicissimo, della zia.








RISOTTO ALLE CIME DI RAPA, UOVA E UOVA

PER 4 PERSONE

200 g di riso Carnaroli – 50 ml di vino bianco – 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 400 g di cime di rapa – 300 g tra cimette di cavolfiori bianche, rosse e verdi – crescione Vene Cress – uova di trota – caviale di storione – 50 g di burro d'alpeggio – olio extravergine d'oliva – sale
per il brodo 2 carote – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 1 porro – 3 grani di pepe – 2 chiodi di garofano – 1 foglia di alloro – sale
per la crema all'uovo 3 uova tenute in freezer intere – 30 ml di olio di semi – 5 ml di aceto di mele – sale – pepe

Fate il brodo: mondate e tagliate a metà le carote, il sedano, la cipolla e il porro, riuniteli in una pentola con il pepe, i chiodi di garofano, l'alloro. Versate 1,5 litri d'acqua e fate bollire per 40 minuti con circa 25 g di sale. Spegnete e filtrate.
Fate la purea di cime di rapa: mondate le cime di rapa dividendo le foglie dalle punte e tenendo queste ultime da parte. Fate bollire le foglie in acqua salata per circa 10 minuti o fino a quando sono morbide, sgocciolatele in acqua e ghiaccio e frullatele a crema. Salate leggermente.
Preparate la crema all'uovo: lasciate decongelare le uova, poi sgusciatele separando albumi (che potrete usare per un'altra preprazione) e tuorli, trasferite questi ultimi nel bicchiere del frullatore a immersione e azionate l'apparecchio versando a filo l'olio di semi e l'aceto. Verso la fine, quando la salsa è già montata, regolate di sale e pepate.
Cuocete le verdure: tagliate a pezzi piccoli le cime di rapa tenute da parte e le cimette dei cavolfiori. Sbollentatele separatamente per due minuti, prima le cimette bianche, poi le verdi e infine le cime di rapa. Usate altra acqua bollente per le cimette rosse e sgocciolate tutte le verdure in una ciotola piena di acqua e ghiaccio.

il consiglio

L'uso di uova decongelate nelle le salse assicura un legame più stabile con la parte grassa e un risultato più denso e cremoso. Tenetele in freezer intere non più di 3 giorni e tiratele fuori 3-4 ore prima dell'uso.




Fate tostare il riso in un tegame con un cucchiaino d'olio extravergine. Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Portare a cottura mescolando e aggiungendo quando occorre un mestolino di brodo. Cinque minuti prima di spegnere regolate di sale e unite la purea di cime di rapa: per una corretta cottura il riso dovrà aver assorbito completamente quasi tutto il liquido pur conservando un aspetto cremoso. Togliete il risotto dal fuoco e mantecatelo con 30 g di burro e il parmigiano grattugiato.
In una padella con un filo d'olio e il burro rimasto fate saltare brevemente tutte le cimette sbollentate. Con l'aiuto di un disco coppapasta, suddividete il riso nei piatti, guarnitelo con le cimette saltate, alcune goccioline di salsa all'uovo, minuscole quenelle di uova di trota e caviale e foglioline di crescione Vene Cress.

sale&pepe shopping



Dalla Costa 100% Legumi

La linea 100% Legumi Dalla Costa è senza glutine, fonte di fibre, ricca di proteine e si caratterizza per avere in cottura una resa maggiore. Sono tre le farine di legumi biologiche impiegate al 100% per questa linea Dalla Costa: piselli, lenticchie rosse e ceci, che le rende adatte per i consumatori con celiachia e per i vegani. Questa linea è trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura.



Cuore di Brodo Vegetale Knorr

Il Cuore di Brodo Vegetale Knorr è ideale per insaporire qualsiasi piatto. Basta versare il contenuto durante la cottura, lasciar sciogliere e mescolare per distribuire meglio i sapori. Per il brodo basta, invece, versare una vaschetta in acqua bollente ed ottenere un brodo buono come quello fatto in casa.



I Grissini bio di Biscopan

Olio di girasole, miscela di farine pregiate e malto d'orzo sono gli ingredienti di prima qualità rigorosamente biologici, con cui vengono prodotti i Grissini Bio Pan Rustico, ai quali si aggiungono semi di girasole, lino e sesamo. Ricchi di fibre, vengono cotti al forno risultando così semplici e genuini, adatti anche per un'alimentazione vegana.



Appenzeller®

L'Appenzeller® è un formaggio a pasta semidura che deve il suo sapore aromatico e fruttato alle erbe impiegate durante la stagionatura la cui composizione è il segreto gelosamente conservato da 700 anni. Non è un segreto, invece, l'impiego di latte fresco crudo usato nella lavorazione di questo eccellente formaggio svizzero. Le vere forme di Appenzeller® sono certificate dal marchio.



Sughi Fumaiolo

Dall'incontro tra qualità, gusto e tradizione nascono i sughi Fumaiolo. Disponibili in varianti di carne, vegetariane e vegane, sono realizzati con i migliori ingredienti biologici di origine italiana, raccolti e lavorati per conservarne tutto il sapore, il profumo e le proprietà nutritive. I sughi rossi sono adatti anche alla cucina vegana perché preparati solo con ingredienti vegetali.



Cartizze DOCG Mionetto

È l'espressione di maggior pregio del Prosecco Superiore DOCG Mionetto, prodotto con le uve della celebre e limitatissima zona di Valdobbiadene: Cartizze. Spumante sontuoso dal sapore abboccato e fresco. La bottiglia, simbolo della Mionetto Mo Collection ha un design ispirato alle caratteristiche dei prodotti che custodisce: unicità, passione, storia e innovazione.



Bevande Jolly Colombani

Jolly Colombani presenta una nuova linea di bevande alla frutta nel comodo formato in PET 1500 ml.
Sei le referenze: Pesca Limone; Pera Limone; Multifrutti, Ananas, Ace e Arancia.



Caponata DimmidiSì

Tipico piatto italiano che racchiude i profumi delle verdure del Mediterraneo, la Caponata Fresca DimmidiSì è un trionfo di peperoni e melanzane grigliati, per una ricetta delicata, leggera e saporita capace di soddisfare i palati più esigenti. Disponibile in ciotole microndabili.



"I Dedicati" di Olitalia

Olitalia presenta "I Dedicati", la nuova linea di oli extra vergine, con profili gustativi differenti per esaltare al meglio i singoli ingredienti protagonisti della cucina italiana: carne, pesce, pasta, verdure e pizza. Realizzati in collaborazione con JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) e con l'Associazione Verace Pizza Napoletana.

cheese ca

CON IL PASSAGGIO IN FORNO LA BASE È ANCORA PIÙ CROCCANTE E LA FARCITURA PIÙ CONSISTENTE E GOLOSA. IRRESISTIBILI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling Stefania Aledi



ke cotti

CHEESE CAKE ALLA
CREMA DI LIMONE

pag.84

FORESTA BIANCA AGLI AMARETTI
pag.84





MINI CAKE AI LAMPONI
pag.84




1


2


3


4


5


6

CIOCCO CHEESE CAKE CON CAFFÈ E NOCCIOLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

per la base 210 g di biscotti tipo digestive ricoperti al cioccolato – 90 g di burro + quello per lo stampo – 25 g di zucchero di canna grezzo – sale
per la farcitura 250 g di mascarpone – 200 g di ricotta di mucca – 200 g di formaggio spalmabile – 1 tazzina di caffè ristretto – 1 baccello di vaniglia – 125 g di zucchero semolato – 3 uova
per il crumble 75 g di farina 00 – 60 g di zucchero semolato – 60 g di zucchero di canna grezzo – 80 g di burro – 80 g di nocciole sgusciate non tostate

1 Scaldate il forno a 155°. Per la base: tritate nel mixer i biscotti e incorporatevi il burro fuso e lo zucchero di canna. Rivestite il fondo di una tortiera quadrata da 20 cm di lato con carta da forno e imburrate il bordo.
2 Distribuite il composto di briciole nello stampo e compattatelo sul fondo con il dorso di un cucchiaio; trasferite la base in frigo per 20 minuti.
3 Per la farcitura: lavorate in una ciotola il mascarpone con la ricotta, il formaggio spalmabile e lo zucchero semolato, unite poi le uova, il caffè e i semini estratti dal baccello di vaniglia e mescolate per amalgamare gli ingredienti.
4 Versate la crema sulla base di biscotti, livellate con il dorso di un cucchiaio e cuocete in forno per 25 minuti.
5 Intanto preparate il crumble: raccogliete in una ciotola la farina con il burro ben freddo a pezzettini e mescolate con la punta delle dita, poi unite lo zucchero di canna, lo zucchero semolato, le nocciole tritate non troppo finemente e mescolate ancora fino a ottenere un composto a briciole.
6 Togliete il cheese cake dal forno e distribuite sulla superficie il composto a briciole. Rimettete lo stampo in forno alzando la temperatura a 170° in modalità ventilata e lasciate cuocere per altri 15-20 minuti. Fate raffreddare il cheese cake completamente e trasferitela in frigo qualche ora. Al momento di servire passate il dolce per pochi secondi sotto il grill.

Per gli step in cucina, Bloomingville, Sandra Faggiano. A sinistra, vassoio Sandra Faggiano. Indirizzi a pagina 106



SESAMO CAKE CON FRUTTA SECCA
pag.85

MATTONELLA ALLA BANANA
pag.85

Pag. 77 piatto Sandra Faggiano; pag. 78 piatto Serax; pag. 79 piastrella Domenico Mori. Indirizzi a pagina 106







CHEESE CAKE ALLA CREMA DI LIMONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
755 CAL/PORZIONE

per la base 135 g di datteri denocciolati – 180 g di farina di mandorle – 100 g di farina di riso – 2 tuorli – burro per lo stampo
per la farcitura 700 g di formaggio spalmabile – 500 g di yogurt greco – 130 g di zucchero semolato – 40 g di amido di mais – 3 uova – 1 limone non trattato – sale
per guarnire 2 limoni non trattati – 200 g di zucchero semolato – foglioline di menta

1 Scaldate il forno a 160°.
Per la base: lavorate nel mixer i datteri con i tuorli e un paio di cucchiai di acqua; incorporate al composto le farine di mandorle e di riso, unendo eventualmente poca altra acqua per ammorbidire il composto che dovrà comunque risultare piuttosto denso.
2 Distribuite il composto in uno stampo a cerniera da 24 cm diametro rivestito con carta da forno e con il bordo imburrato, compattandolo bene con il dorso di un cucchiaio.
3 Preparate la farcitura: in una grossa ciotola lavorate il formaggio spalmabile con lo yogurt greco, lo zucchero, le uova, l'amido di mais, un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone e il succo. Versate il composto sulla base e cuocete in forno per 70 minuti. Fate raffreddare completamente la base e trasferitela in frigo qualche ora.
4 Per la guarnizione: sciogliete lo zucchero con 200 ml di acqua; lavate i limoni, affettateli e cuocete le fette nello sciroppo per 20 minuti, poi scolatele su una gratella e lasciatele asciugare. Fate restringere un po' lo sciroppo e lasciatelo raffreddare.
5 Al momento di servire guarnite il cheese cake con le fette di limone, lo sciroppo e qualche fogliolina di menta.

FORESTA BIANCA AGLI AMARETTI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 1 ORA
650 CAL/PORZIONE

per la base 260 g di biscotti integrali – 60 g di amaretti – 110 g di burro – 30 g di zucchero semolato – sale
per la farcitura 600 g di formaggio spalmabile – 250 g di ricotta di mucca – 4 uova – 100 g di zucchero semolato – 100 g di cioccolato bianco – 130 g di amarene sciroppate sgocciolate
per guarnire 200 ml di panna acida – 1 cucchiaio di zucchero a velo – 80 g di amarene sciroppate sgocciolate – 30 g di cioccolato bianco

1 Preparate la base. Tritate i biscotti e gli amaretti con lo zucchero, unite il burro, fuso, e un pizzico di sale, quindi distribuite il composto sul fondo di uno stampo alto a cerniera da 20 cm di diametro con il fondo rivestito con carta forno, coprendo il fondo e i bordi fino a 8-9 cm di altezza. Trasferite la base in frigo a rassodare per 20 minuti. Scaldate il forno a 155°.
2 Intanto preparate la farcitura: fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e fatelo intiepidire. In una grossa ciotola lavorate con una frusta la ricotta con il formaggio spalmabile, lo zucchero e le uova; unite il cioccolato fuso e mescolate ancora con la frusta fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.
3 Distribuite uniformemente le amarene sulla base di biscotti, poi versate il composto cremoso e livellatelo con una spatola. Cuocete in forno per 50 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare completamente. Trasferite il cheese cake in frigo per qualche ora.
4 Al momento di servire distribuite sul dolce la panna acida, lavorata con lo zucchero a velo, e completate con le amarene sciroppate e il cioccolato bianco in scaglie.

MINI CAKE AI LAMPONI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

per la base 160 g di frollini al cacao – 50 g di burro + quello per gli stampi – sale
per la farcitura 360 g di formaggio spalmabile – 200 g di ricotta di mucca – 120 g di panna acida – 80 g di zucchero semolato – 3 uova – 1 cucchiaio di cacao – 160 g di cioccolato fondente
per guarnire 150 g di lamponi – 1/2 cucchiaio di zucchero a velo – 80 g di cioccolato fondente – 100 ml di panna fresca

1 Scaldate il forno a 155°.
Per la base: tritate i frollini nel mixer e incorporate il burro fuso e un pizzico di sale.
2 Sistemate in una teglia rivestita con carta da forno 6 anelli di metallo da 8 cm di diametro con il bordo imburrato (in alternativa potete utilizzare uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro) Distribuite il composto di briciole all'interno degli anelli e compattelo bene con il dorso di un cucchiaino; trasferite la teglia con gli stampi in frigo per 20 minuti.
3 Intanto preparate la farcitura: tritate il cioccolato, fondetelo a bagnomaria e lasciatelo raffreddare. In una grossa ciotola lavorate il formaggio spalmabile e la ricotta con la panna acida, lo zucchero, le uova e il cacao. Incorporate alla crema il cioccolato fuso mescolando velocemente con una frusta in modo da ottenere un composto omogeneo. Distribuite il composto sulle basi di biscotti all'interno degli anelli e infornate per 45 minuti; poi sfornate gli stampi, fate raffreddare completamente i mini cake cheese cake e trasferitele in frigo per qualche ora.
4 Per la guarnizione: passate al setaccio 80 g di lamponi e unite alla purea ottenuta lo zucchero a velo. Tritate il cioccolato fondente e scioglietelo nella panna.
5 Sformate i mini cake e guarniteli con la salsa al cioccolato, il coulis di lamponi e i lamponi rimasti, tagliati a metà.



INTERVISTA

IL PARERE DELL'ESPERTO
GIOVANE PASTRY CHEF ROMANA, CON UNA LAUREA IN DESIGN E UN PASSATO NELLA MODA, MARTINA TRIBIOLI È ANCHE AUTRICE DE "IL LIBRO DELLE CHEESE CAKE", (IL GENERE MASCHILE È CORRETTO QUANTO IL FEMMINILE *NDR*), DOVE SVELA I SEGRETI DEL DOLCE EMBLEMA DELLA PASTICCERIA MADE IN USA.
QUALI SONO I PASSAGGI CRUCIALI?
NELLA VERSIONE COTTA, ISPIRATA AL NEW YOK CHEESE CAKE, QUESTO DOLCE RICHIEDE ALCUNE CAUTELE, A COMINCIARE DAGLI INGREDIENTI. PER OTTENERE UNA CREMA LISCIA E OMOGENEA, IL FORMAGGIO E LE UOVA DEVONO ESSERE LAVORATI A TEMPERATURA AMBIENTE: SE SONO FREDDI OCCORRERÀ MONTARLI, FACENDO INCORPORARE TROPPA ARIA ALL'IMPASTO. I BISCOTTI ANDREBBERO SBRICIOLATI CON IL MATTERELLO O FRULLATI NEL MIXER MA A BREVI IMPULSI, IN MODO DA NON SCALDARE LE LAME (IL CALORE ALTEREREBBE IL SAPORE DEI BISCOTTI PER LA BASE).
QUALCHE CONSIGLIO PER LA COTTURA?
QUESTO DOLCE RICHIEDE UNA COTTURA LENTA, NON OLTRE I 160° NEL FORNO STATICO (140° IN QUELLO VENTILATO). ALLA VISTA LA CREMA DEVE PRENDERE COLORE MA, MUOVENDO LO STAMPO, LA FARCITURA DEVE RISULTARE ANCORA MORBIDA AL CENTRO. TERMINATA LA COTTURA IL DOLCE VA TENUTO IN FORNO, CON LO SPORTELLO APERTO, PER ALMENO 1 ORA, PER EVITARE CHE SI CREPI IN SUPERFICIE PER UNO SHOCK TERMICO. POI VA TRASFERITA IN FRIGO A RASSODARE PER ALMENO 4 ORE.
E PER LA GUARNIZIONE?
L'IDEALE È PREPARARE IL DOLCE IL GIORNO PRIMA, FARLO RIPOSARE IN FRIGO TUTTA LA NOTTE E GUARNIRLO ALL'ULTIMO, PER NON INUMIDIRE LA CREMA".

SESAMO CAKE CON FRUTTA SECCA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per la base 80 g di semi di sesamo bianco – 20 g di semi di sesamo nero – 90 g di zucchero semolato – 90 g di burro + quello per lo stampo – 90 g di farina di mais finissima – 90 g di farina 00 – 1/2 bustina di lievito – 1 uovo + 1 tuorlo – sale
per la farcitura 80 g di fichi disidratati – 80 g di albicocche disidratate – 80 g di granella di pistacchi –450 g di formaggio spalmabile – 200 g di yogurt greco – 125 ml di panna fresca – 125 g di zucchero a velo – 2 cucchiai di pasta di sesamo (tahini) – 2 uova – 25 g di amido di mais – 1 limone non trattato
per guarnire 50 g di pistacchi – 2 cucchiai di semi di sesamo nero – 100 g di miele

1 Scaldate il forno a 180°. Tagliate a pezzetti le albicocche e i fichi disidratati per la farcitura, riuniteli in una ciotola e copriteli con acqua tiepida.
2 Per la base: montate in una ciotola il burro morbido con lo zucchero. Incorporate i semi di sesamo bianco e nero, la farina di mais e la farina 00 setacciata con il lievito. Infine unite l'uovo, il tuorlo e un pizzico di sale.
3 Versate il composto in uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro con il fondo rivestito con carta forno e il bordo imburrato, compattandolo con una spatola. Cuocete la base in forno per 15 minuti. Poi toglietela dal forno e lasciatela intiepidire.
4 Nel frattempo preparate la farcitura: sgocciolate la frutta disidratata e frullatela con poca acqua fino a ottenere una purea densa; incorporate alla purea la granella di pistacchi. In una grossa ciotola lavorate il formaggio spalmabile con lo yogurt, la panna, la pasta di sesamo, lo zucchero a velo, le uova, l'amido di mais e la scorza del limone grattugiata.
5 Spalmate sulla base la purea di frutta secca, lasciando libero 1 cm lungo tutto il bordo. Versate anche il composto di formaggio e livellatelo con una spatola. Terminate la cottura nel forno a 155° per 45 minuti. Lasciate raffreddare il dolce completamente, poi trasferitelo in frigo per qualche ora.
6 Tritate grossolanamente i pistacchi e amalgamateli al miele insieme ai semi di sesamo nero, distribuite il composto sulla torta al momento di servirla.

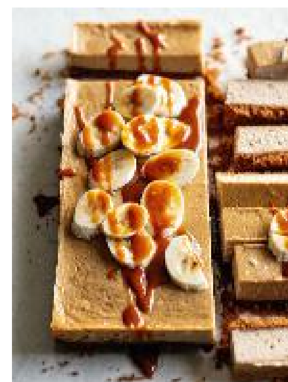
MATTONELLA ALLA BANANA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

per la base 250 g di biscotti tipo speculos – 70 g di burro + quello per lo stampo – sale
per la farcitura 330 g di polpa di banana (4 piccole) – 480 g di formaggio spalmabile – 3 uova – 50 g di amido di mais – 100 g di zucchero di canna grezzo
per guarnire 2 piccole banane – 180 g di zucchero semolato – 90 ml di panna fresca – 1 cucchiaio di cannella – sale

1 Scaldate il forno a 155°. Per la base: tritate i biscotti finemente e mescolateli con il burro fuso e un pizzico di sale fino a ottenere un composto a briciole. Distribuitelo sul fondo di uno stampo rettangolare da 20x25 cm, con il fondo rivestito con un foglio di carta forno e il bordo imburrato e trasferite in frigo per 20 minuti.
2 Preparate la farcitura: frullate le banane con le uova, lo zucchero di canna e l'amido di mais; incorporate il composto al formaggio spalmabile, mescolando con una frusta per eliminare i grumi. Versatelo sulla base di biscotti e infornate per 30 minuti. Togliete la base dal forno, fatela raffreddare e trasferitela per qualche ora in frigo.
3 Per la guarnizione: sciogliete lo zucchero in un pentolino fino a ottenere un caramello abbastanza scuro; togliete dal fuoco e incorporate la panna a filo, mescolando con una frusta, la cannella e un pizzico di sale.
4 Guarnite la torta con le banane a fettine e completate con la crema preparata ancora tiepida.

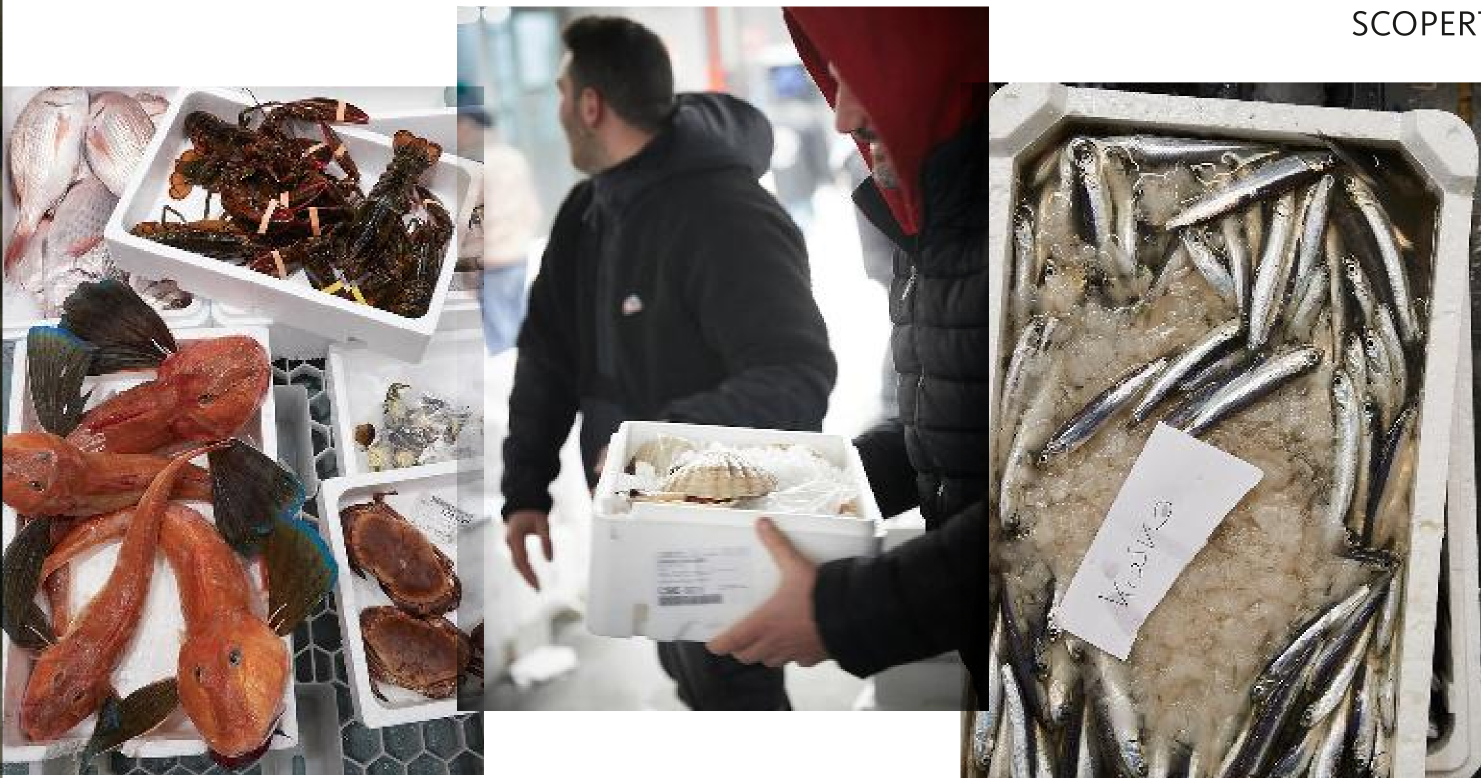




UNA NOTTE AL mercato ittico

QUELLO DI MILANO NON TEME CONFRONTI CON NESSUN ALTRO QUANTO A VARIETÀ, FRESCHEZZA, SICUREZZA. E NOI ABBIAMO CAPITO IL PERCHÉ

di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, ricette di Claudia Compagni, styling di Sara Farina



Nel Mercato ittico milanese il clou dell'attività è tra le 3 e le 5 del mattino. Aperto ai soli commercianti, il sabato diventa accessibile a tutti (9 - 12.30)

Siamo stati nel mercato del pesce più grande d'Italia. Si trova a Milano, ben lontano da onde e pescherecci e non ha neppure l'atmosfera colorata e chiassosa che forse vi aspettereste. Questo luogo affascinante è immacolato come la banchisa ghiacciata del Polo Nord ed è meglio entrarci con indumenti pesanti se non si vuole restare rigidi come certi merluzzi. La temperatura degli ambienti, infatti, è adeguata al mantenimento della catena del freddo: sugli zero gradi. Ogni notte, quando il resto della città è sprofondato nel buio, su questa "banchisa" le luci restano accese, i camion scaricano il loro bottino, due veterinari eseguono test a campione per assicurare ai compratori (specialmente titolari di pescherie e di banchi ambulanti) qualità e salubrità della merce. Negli stand si contratta, si acquista e, direttamente dai magazzini, il venduto sale velocemente su altri camion refrigerati diretti verso buona parte del nord Italia o la Svizzera. Dicono che a Milano il pesce sia persino più fresco che al mare e vorremmo capire se è vero; sicuramente è più controllato, più abbondante, più vario. Qui infatti non esiste stagione di "fermo pesca": la merce arriva a rotazione dal mondo intero. Nelle cassette abbiamo visto specie sbarcate poche ore prima nei porti italiani, ma anche dentici spagnoli, pesce spada delle acque portoghesi, salmoni arrivati su gomma dalla Norvegia, branzini e orate allevati in Grecia, gamberi, aragoste, tonni giunti in aereo, e decollati solo 24 ore prima da Sudafrica, Canada, Sri Lanka, Mauritania. "Anche in piena notte, sento lunghe contrattazioni al telefono in qualche lingua straniera", racconta il veterinario Valerio Ranghieri. Le specie più note, protagoniste delle nostre ricette, non mancano mai, poi ci sono quelle poco conosciute ma non meno pregiate. "Anche per questo motivo le cooperative di pescatori preferiscono far transitare i loro prodotti da Milano: nessun mercato costiero o supermercato ha la stessa capacità di distribuzione", assicura il direttore Danilo Simonetta. "Conosciamo bene il mare e riusciamo a vendere tutto ciò che compriamo", aggiunge un grossista mostrandoci un bel pesce castagna di 3 chili. Organizzazione, ottima gestione, cultura del prodotto: ecco il perché di tanta freschezza lontano dal mare.







Gli zero gradi sono garantiti in tutti gli ambienti del mercato. Inoltre i commercianti possono costantemente approvvigionarsi di nuovo ghiaccio

ORATA IN CROSTA DI PISTACCHI CON PATATE DOLCI E FINOCCHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

1 orata pulita e squamata da 1,2 kg – 400 g di patate dolci arancioni – 6 finocchi – un limone non trattato – 50 g di pistacchi sgusciati – 20 g di farina 00 – olio extravergine d'oliva – pepe nero – sale

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a spicchi nel senso della lunghezza. Trasferitele in una casseruola con acqua salata in ebollizione, cuocetele per 5 minuti e scolatele. Mondate i finocchi tenendo da parte la parte apicale con attaccate le foglie, riducete il resto a grossi spicchi e cuoceteli per 5 minuti in acqua salata bollente con il succo di limone. Scolateli e teneteli da parte.
2 Eliminate le branchie infilando sotto le dita e tirando, sciacquate l'orata sotto l'acqua corrente e asciugatela anche internamente con carta da cucina. Insaporitela all'interno con una presa di sale. Inserite nella cavità addominale la parte dei finocchi tenuta da parte e disponete il pesce in una grossa teglia rivestita con carta da forno.
3 Diluite la farina con 100 ml d'acqua e spennellatela sulla superficie dell'orata. Cospargetela con i pistacchi tritati nel mixer e fateli aderire premendo con il palmo di una mano. Disponete le patate e i finocchi lessati intorno al pesce, conditeli con una presa di sale, una macinata di pepe e 6 cucchiai d'olio e cuocete il tutto in forno caldo a 200°per 40 minuti.

Il 70% del pesce proviene dall'estero, il 30% dai mari italiani; lo stesso rapporto esiste tra prodotto allevato (70%) e pesce selvaggio (30%)





A sinistra: runner con frangia JV Store; tessuto in lino Forme di Farina. In questa pagina: piatto piano in gres smaltato Coincasa; ciotola craquelé Ruggero Gesù; tessuto in lino blu Forme di Farina. A pagina 90: tajine in gres Serax; runner con frangia JV Store; tessuto in lino Forme di Farina. A pagina 91: ciotola Coincasa; runner JV Store; tessuto in lino Forme di Farina. Indirizzi a pagina 106

CHOWDER DI COZZE ALLO ZAFFERANO

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

2 kg di cozze – **2 coste di sedano verde** – **300 g di patate novelle rosse** – **1 scalogno** – **una bustina di zafferano in stimmi** – **10 g di farina 00** – **1,5 dl di panna fresca** – **1 dl di vino bianco** – **le foglie di un cuore di sedano verde** – **20 g di burro** – **un pizzico di peperoncino piccante in scaglie** – **sale**

1 Eliminate il bisso delle cozze, raschiatele con una spugnetta di ferro scartando quelle aperte e sciacquatele sotto l'acqua corrente. Trasferitele in una casseruola con il vino e le foglie del sedano e cuocetele coperte, su fiamma vivace per 2 minuti o fino a quando si sono aperte. Sgocciolatele, mettetele da parte e filtrate il brodo con un colino.
2 Scaldate la panna, fuori dal fuoco unite lo zafferano e lasciatelo in infusione per 15 minuti. Tagliate il sedano a tocchetti, lavate molto bene le patate, tagliatele in 4 nel senso della lunghezza, trasferitele in una pentola con acqua fredda, portate a ebollizione, salate e lessate le verdure per 5 minuti.
3 In una casseruola sciogliete il burro, unite lo scalogno sbucciato e a spicchi sottili, il sedano, le patate e il peperoncino, 2 cucchiai d'acqua bollente e cuocete per 2-3 minuti a fiamma bassa fino a che il sedano si ammorbidisce. Cospargete le verdure con la farina, mescolate, unite il brodo delle cozze diluito con 1 dl d'acqua bollente e proseguite per 7-8 minuti. Unite la panna allo zafferano e le cozze, alzate la fiamma per qualche minuto e servite.

Undicimila metri quadri di superficie, 25 grossisti, 1.300 acquirenti tesserati: gestito da SogeMi, il mercato ittico di Milano commercializza 100 mila quintali di pesce all'anno







TAJINE DI TONNO ALLE OLIVE E CURCUMA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
322 CAL/PORZIONE

500 g di filetto di tonno – 3 cm di zenzero – 1 limone non trattato – un cucchiaino di curcuma in polvere – un pizzico di semi di cumino – uno spicchio d'aglio – prezzemolo – 3 cipolle bionde – 300 g di pomodori pelati – 20 olive verdi – olio extravergine d'oliva – sale

1 In un padellino tostate il cumino a fiamma bassa fino a quando inizia a emettere il suo aroma, lasciatelo raffreddare e pestatelo in un mortaio. Tagliate il tonno a cubi di 3 cm. Trasferiteli in una ciotola e unite la curcuma, il cumino, l'aglio sbucciato e schiacciato, 4 gambi di prezzemolo, lo zenzero sbucciato e grattugiato, la scorza di limone prelevata con un pelapatate e 2 cucchiai d'olio, mescolate e fate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
2 Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchietti, scaldate 5 cucchiai d'olio nella tajine o in un tegame di coccio (usate su una retina spargifiamma) e stufate le cipolle 5 minuti. Unite i pelati a pezzi, salate e aggiungete le olive. Cuocete ccoperto per 20 minuti.
3 Scolate il tonno, scaldate 4 cucchiai d'olio in una padella antiaderente, unite il pesce e cuocetelo su fiamma vivace 2 minuti girandolo. Salate, mettetelo nella tajine e cuocete ancora 5 minuti; cospargete di prezzemolo.

RICCIOLA AL LIME E ROSMARINO CON CHIPS DI CAROTE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

una ricciola pulita da 1,8 kg – rosmarino – 1 dl di Vermouth dry – 2 spicchi d'aglio – 4 lime non trattati – 200 g di carote viola e arancioni – farina 00 – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachidi – sale – 1/2 cucchiaino di pepe nero in grani

1 Eliminate le branchie dalla ricciola, sciacquatela sotto l'acqua corrente, asciugatela con carta da cucina, salatela all'interno, incidete la pelle con più tagli da entrambi i lati e disponetela in una pirofila. Cospargetela con abbondante rosmarino tritato e il pepe pestato grossolanamente, irroratela con il Vermouth, 6 cucchiai d'olio e unite gli spicchi d'aglio schiacciati e i lime tagliati in 4 e un poco spremuti.
2 Fate marinare il pesce a temperatura ambiente 30 minuti rigirandolo di tanto in tanto. Infornatelo a 200° 50 minuti. Intanto pelate le carote e tagliatele a nastro con un pelapatate. Infarinatele, trasferitele in un colino e scuotetele per eliminare l'eccesso di farina.
3 Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in una padella e friggete le carote in 3 o 4 riprese, fino a che iniziano a dorare e diventano croccanti. Scolatele su carta per fritti, insaporitele con una presa di sale e servitele con la ricciola.

PESCE DEL MONDO

LE NOSTRE RICETTE UTILIZZANO PESCI E MITILI DEL MERCATO ITTICO MILANESE FORNITI DA COPROMAR. IN PARTICOLARE: UN'ORATA PESCATA NEL MAR EGEO, COZZE ALLEVATE NELL'ATLANTICO A NORD DELLA SPAGNA, TONNO PINNE GIALLE PROVENIENTE DALL'OCEANO INDIANO (SRI LANKA) E UNA RICCIOLA PESCATA NEL MEDITERRANEO AL LARGO DELLA SPAGNA.









Completo di due fruste, due ganci per impastare composti meno soffici come quelli per pane e pizza, lo sbattitore **Kenwood** è proposto anche in total blak e ha 5 gradi di velocità (450 watt, € 40). Ciotola Brabantia, piano Risani Marmi, piastrelle Ceramica Bardelli. Indirizzi a pagina 106

frusta elettrica

MONTA, IMPASTA, AMALGAMA PERFETTAMENTE E IN POCO TEMPO

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Cos'hanno in comune la maionese, la panna montata e la meringa? Un ingrediente invisibile, ma indispensabile: l'aria. Il pan di Spagna o lo zabaione non sarebbero la stessa cosa se, nell'elenco degli ingredienti, non prendessimo in considerazione le tante bollicine di aria imprigionate nel composto. Come si fa a incamerare l'aria nei cibi? Con una frusta! Manuale o elettrica. Qualcuno preferisce la prima, perché permette un movimento più delicato, ma richiede di adoperare un altro ingrediente fondamentale: l'olio di gomito. Chi non ha una spiccata attitudine all'arte ginnica, ma ha una naturale predisposizione per quella culinaria, non può immaginare la cucina senza la frusta elettrica, meglio nota come sbattitore, una di quelle invenzioni facili e geniali. Lo sbattitore elettrico è un oggetto familiare: sappiamo a cosa serve, ma non ci siamo mai interrogati su di esso, sulla sua storia o sulla sua biografia.

Certo è che non esiste altro modo così comodo e veloce di incorporare direttamente un gas e intrappolarlo in un semiliquido, per poi aggregare altri ingredienti. E maggiori sono i fili di cui è composta la frustra, maggiore sarà l'efficacia. In commercio esistono sbattitori a una o due fruste ed entrambi hanno la funzione di montare o impastare, rimpiazzando le azioni umane del muovere energicamente una frusta o amalgamare due o più ingredienti con una azione reiterata ed energica.

abile aiutante

È un piccolo elettrodomestico del quale non si può fare senza: ingloba bollicine d'aria agli impasti che, dopo la cottura, diventano soffici e leggeri

ROTOLO SALATO CON COSTINE COLORATE E CRUDO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

6 albumi – **150 g di coste colorate piccole** – **200 g di robiola** – **80 g di prosciutto crudo a fette** – **1 cucchiaino raso di lievito per torte salate** – **olio extravergine d'oliva** – **1 cucchiaino di aceto di vino rosso** – **sale** – **pepe nero**

1 Riunite gli albumi in una grossa ciotola, montateli con la frusta elettrica finché saranno spumosi e, ancora con le fruste in movimento, aggiungete il lievito setacciato. Foderate una teglia di cm 28x32 cm con carta da forno bagnata e strizzata, versate il composto e trasferitelo in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, fino a quando gli albumi iniziano a dorare.
2 Rovesciate gli albumi cotti sul piano rivestito con carta da forno bagnata e strizzata, arrotolate delicatamente lungo il lato corto e lasciate raffreddare.
3 Separate la parte bianca delle coste dalle foglie, sciacquate quest'ultime e scottatele in acqua salata in ebollizione per 2-3 minuti; scottate anche le coste per 5 minuti, scolatele e insaporitele insieme alle foglie in padella con 2 cucchiai d'olio, sale e aceto per 5 minuti.
4 Srotolate l'impasto di albumi e spalmate la superficie con la robiola; distribuite prosciutto e costine, arrotolate di nuovo, avvolgete il rotolo nel foglio di carta da forno e lasciatelo riposare per 30 minuti in frigo. Eliminate la carta e servitelo tagliato a fette con una macinata di pepe.

Deleghiamo allo sbattitore la fatica e otteniamo in cambio una garanzia di risultato: in questo caso l'elettrodomestico compie il lavoro meglio di noi, senza sforzo, con maggior precisione e soprattutto senza che noi investiamo in quella attività infinita pazienza, costanza, determinazione. Di fatto, lo sbattitore elettrico è un abile aiutante, un fedele e necessario compagno. Oggi che cucinare è un'azione delegata più al piacere che al dovere, saper maneggiare una frusta dà la possibilità di ottenere risultati eccitanti. "L'azione di montare le chiare d'uovo con la frusta può sembrare poco avventurosa – scrive Bee Wilson, scrittrice, giornalista e storica del cibo – nel suo *In punta di forchetta* – ma il cuoco che impugna quell'aggeggio ha dovuto superare numerosi ostacoli per continuare a essere uno tra quelli che utilizzano le tecnologie culinarie a qualsiasi livello".

Come scegliere lo sbattitore elettrico più performante è presto detto: meglio se ha una velocità regolabile per poter variare intensità a seconda delle preparazioni (spesso nei ricettari l'indicazione è quella di "sbattere leggermente", il che vuol dire che il preparato ha necessità di incamerare una piccola quantità di aria); meglio che sia maneggevole e che abbia un cavo abbastanza lungo per potersi muovere agevolmente in cucina; meglio che sia poco rumoroso e, soprattutto, che abbia accessori lavabili in lavastoviglie. In questo caso la potenza non è una dote fondamentale: sembra infatti che la variabile per una buona riuscita del lavoro sia soprattutto il tempo che ci si dedica. Un altro ingrediente invisibile, ma fondamentale in cucina.



utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA


CleverMixx Spotlight ha 2 luci Led puntate sull'impasto, 2 fruste turbo per miscelare e 2 ganci per impastare, lavabili in lavastoviglie (500 watt, € 69,90). **Bosch**


Outfit rosso per lo sbattitore Retro a 4 velocità e funzione turbo con fruste a elica per un migliore risultato e ganci da impasto (500 watt, € 60). **Russell Hobbs**


Dal grintoso colore nero, lo sbattitore Techno Collection a 6 velocità ha fruste coniche che incorporano più aria e ganci in acciaio inox (250 Watt, € 30). **Brandani**


Alleato essenziale per le preparazioni al forno e non solo, Quickmix ha 5 velocità, funzione turbo e ganci e fruste in acciaio inox (300 W, € 31,99). **Moulinex**


Avete il totale controllo della miscelazione grazie alle 5 velocità e la funzione turbo; in più le fruste di forma conica incorporano più aria (450 watt, € 36,99). **Philips**


Proposto in 5 colori, miscela a 9 velocità e senza schizzi; ha 2 fruste turbo, 1 ellittica a 16 fili, 2 ganci impastatori e 1 asta per frullare (85 watt, € 149). **KitchenAid**


L'avvio è soft senza schizzi, poi la velocità è selezionabile in 5 programmi; fruste e ganci sono in acciaio ed è proposto anche in bianco (450 watt,€ 29,90). **Electrolux**


Prepara dolci soffici, creme compatte, impasti ben amalgamati a 5 velocità e funzione turbo, con fruste e ganci in acciaio inox (500 watt, € 34,90). **Imetec**

INTERVISTA



Dario Bressanini

A LUI, CHIMICO, DOCENTE UNIVERSITARIO, SCRITTORE, SCIENZIATO APPASSIONATO DEI PROCESSI CHIMICI E FISICI CHE AVVENGONO TRA FORNI E PADELLE, AUTORE DEL FAMOSO BLOG "SCIENZA IN CUCINA", ABBIAMO CHIESTO...

A COSA SERVE LA FRUSTA ELETTRICA?
AGGIUNGERE BOLLICINE D'ARIA È FONDAMENTALE IN MOLTE PREPARAZIONI, ANCHE IN QUELLE DOVE AVVIENE LA LIEVITAZIONE: LE BOLLICINE INGLOBATE NEL COMPOSTO, UNA VOLTA INFORNATO, SI ALLARGANO E CONFERISCONO LEGGEREZZA E SOFFICITÀ.

COME SI INGLOBANO LE BOLLE DI ARIA?
IL MECCANISMO DI INSERIMENTO BOLLE DIPENDE DAL TIPO DI CIBO. L'ALBUME È TRA QUELLI PIÙ STABILI: MONTANDOLO SI NOTA COME LE BOLLE D'ARIA ALL'INIZIO SIANO MOLTO GRANDI E POI, MAN MANO, DIVENTANO SEMPRE PIÙ PICCOLE.

QUANTA ARIA SERVE?
DIPENDE SEMPRE DAL TIPO DI CIBO: IN ALCUNI NE BASTA POCA. PER ESEMPIO È FONDAMENTALE INGLOBARE UN PO' D'ARIA NELLE PREPARAZIONI DOLCI DOVE IL BURRO È MONTATO CON LO ZUCCHERO. QUESTO PASSAGGIO SEMBRA BANALE, INVECE È LA BASE PER PRODURRE BISCOTTI AREATI E LEGGERI.

CON QUALE CONTENITORE È MEGLIO LAVORARE?
IL CONTENITORE VA SCELTO IN FUNZIONE DELLA PREPARAZIONE. PER MONTARE BURRO E ZUCCHERO NON SERVE ALCUN ACCORGIMENTO. L'ALBUME STORICAMENTE SI MONTA IN RECIPIENTI DI RAME, MARTERIALE CHE STABILIZZA LA SCHIUMA E LASCIA UN BEL COLORE DORATO ALLE MERINGHE. AL CONTRARIO L'ALLUMINIO LE RENDE GRIGIASTRE.

Maionese

TUORLI E OLIO SI COMBINANO IN UNA MAGICA EMULSONE CHE HA IL COLORE DELL'ORO

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





Versione classica

1 Disponete tre tuorli a temperatura ambiente in una ciotola e iniziate a versate 2 dl di olio extravergine delicato o olio di semi di mais, goccia a goccia, montando con un a frusta a mano o elettrica. **2** Quando l'emulsione inizierà a formarsi, versate l'olio rimasto a filo, sempre agendo in continuazione con la frusta. **3** Quando la maionese risulterà compatta, unite 1 cucchiaio di succo di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe bianco; mescolate ancora per amalgamare.

Salsa tonnata

1 Unite alla maionese 4-5 filetti d'acciuga sott'olio, 1 cucchiaio di capperi dissalati e 160 g di tonno sott'olio sgocciolato e sbriciolato e frullate. Se la usate per realizzare il vitello tonnato, unite 2 cucchiai di brodo per renderla più fluida. Ottima anche per servire uova sode o farcire pomodori.

Salsa tartara

2 Unite alla maionese 4-5 filetti d'acciuga sott'olio, 1 cucchiaio di capperi dissalati e 160 g di tonno sott'olio sgocciolato e sbriciolato e frullate. Se la usate per realizzare il vitello tonnato, unite 2 cucchiai di brodo per renderla più fluida. Ottima anche per servire uova sode o farcire pomodori.









Salsa nizzarda

3 Fate abbrustolire in forno 1 piccolo peperone rosso, mettetelo in un sacchetto per alimenti e fatelo raffreddare. Asciugatelo, spellatelo, eliminate semi e nervature bianche e frullatelo con 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, un pizzico di peperoncino e poco prezzemolo. Mescolata alla maionese è ideale per pesci bolliti o al vapore.

Salsa cocktail

4 Amalgamate alla maionese 3 cucchiai di ketchup, 5-6 gocce di salsa Worchestershire, 1 cucchiaio di whisky o di Cognac e infine 2 cucchiai di panna fresca. Indispensabile per il cocktail di scampi o gamberi, è ottima anche per accompagnare capesante e pesci alla griglia.

Finti sushi in salsa cocktail

1. Scaldate poco burro in una padella a fuoco alto, unite 400 g di gamberetti puliti, sfumateli subito con 1 bicchierino di Vermouth dry e spegnete. Disponete 4 grandi fette di pane per tramezzini, 1 alla volta, su un foglio di carta da forno e appiattitele leggermente con il matterello. **2** Mescolate ai gamberetti freddi 200 g di salsa cocktail e poco prezzemolo tritato. Distribuite i gamberetti sulle fette di pane e arrotolate. Avvolgete i rotoli in pellicola e mettete in frigo per 1 ora. Togliete i rotolini dalla pellicola e tagliateli a rondelle di 3-4 cm. Serviteli a piacere con spinacini e spicchi di uova sode.


1 2


1 2

Insalata di pollo alla maionese

1 Spellate 8 sovracosce di pollo e sciacquatele. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola con 1 dl di vino bianco, grani di pepe nero e 1 foglia di alloro. Disponete sopra il cestello per la cottura al vapore con all'interno le sovracosce, chiudete con il coperchio e cuocete per 30 minuti. **2** Intanto sbucciate 400 g di patate, tagliatele a dadi e lessatele per 10 minuti in acqua bollente salata. Pulite 2 cipollotti rossi e riduceteli a spicchietti sottili. Lasciate intiepidire le sovracosce, separate la polpa dalle ossa e spezzettatela. Riunite pollo, patate e cipollotti in una ciotola, regolate di sale e pepe e aggiungete 100 g di maionese arricchita con 1 cucchiaino di senape in grani. Mescolate e profumate con poca erba cipollina tagliuzzata.

Rotolini di lonza con salsa tonnata

1 Scaldate 1 cucchiaio d'olio e poco burro in una casseruola e rosolate 600 g di lonza di maiale in un solo pezzo su tutti i lati a fuoco medio. Sfumate con 1 dl di vino bianco, aggiungete 1 rametto di rosmarino e 1 spicchio d'aglio e proseguite la cottura a fuoco basso per 1 ora. Sgocciolate la carne, avvolgetela in alluminio e fatela raffreddare.
2 Affettate la carne con un coltello o con l'affettatrice, in modo da ottenere tante fettine di 3-4 mm di spessore. Spalmate sulle fettine di arrosto 400 g di salsa tonnata, arrotolatele e fissatele con stecchini. Servite i rotolini a temperatura ambiente a piacere con fagiolini al vapore.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE


1 2

tante altre varianti

SBUCCIATE 3 SPICCHI D'AGLIO, METTETELI IN UN MORTAIO CON UN FILO D'OLIO E RIDUCETELI IN PASTA CON IL PESTELLO; UNITELI ALLA MAIONESE E OTTERRETE UNA VELOCE SALSA AIOLI.

PER REALIZZARE LA SALSA SPAGNOLA, MESCOLATE ALLA MAIONESE 1 CUCCHIAINO DI PAPRIKA, 1 CUCCHIAINO DI SENAPE E 1 SPICCHIO D'AGLIO TRITATO CON 100 G DI PROSCIUTTO COTTO.

ANCORA POTETE AROMATIZZARE LA MAIONESE CON ERBE FINI TRITATE, CON 1 CUCCHIAINO DI CURRY OPPURE CON 200 G DI SPINACI BOLLITI, STRIZZATI E FRULLATI. PER RENDERLA PIÙ LEGGERA, PROVATE E UNIRE ALLA MAIONESE 100 G DI YOGURT GRECO. PER OTTENERE UNA SALSA DECISAMENTE PICCANTE E INSOLITA AGGIUNGETE 1 CUCCHIAINO DI CREN O 1/2 CUCCHIAINO DI WASABI.



NEL PROSSIMO NUMERO: SALSA OLANDESE

Pentole TVS, ciotole FlyingTiger Copenhagen, piatti D&M Depot. Indirizzi a pagina 106

salame LONGOBARDO

NOBILE DI GIAROLO, VARZI E PIACENTINO. TRE ECCELLENZE CON UN'UNICA STORIA: TUTTI CONTENGONO TAGLI DI PREGIO (COSA INSOLITA PER QUESTO INSACCATO) E SONO NATI GRAZIE AL POPOLO GERMANICO CHE ANTICAMENTE DOMINÒ IL NORD ITALIA

a cura di C. Cassé, testo di R. Lagorio, ricette di G. Ruo Berchera, in cucina L. Sala, foto del servizio di G. M. Folcolini, foto dei piatti di L. Spinelli

Nelle foto qui sotto e a destra, due immagini del salumificio Buscone, a Bosmenso (PV), dove si realizza il Salame Varzi Dop: una spazzola di saggina per togliere la muffa dagli insaccati, lo spago per legarli e i locali di stagionatura. I salami maturano aprendo e chiudendo le finestre per mantenere 14° di temperatura e il 75% di umidità.







PANINI SEMIDOLCI AL LATTE
pag.104



Qui sopra, Enrico Arsura, produttore artigianale di Salame Nobile del Giarolo a Gremiasco (AL). Un'attività gestita a livello familiare da quattro generazioni.



TAGLIATELLE CON FAVE, SALAME E PECORINO
pag. 104

Sotto, Greta Coperchino del salumificio Buscone: "il salame va tagliato in diagonale per ottenere la forma a foglia di ontano; questo esalta la macinatura a grana grossa e lo sprigionarsi di profumi e sapori".





Sopra la spazzolatura del salame per ridurre la muffa: si crea naturalmente già dalle prime settimane ed è necessaria per una buona stagionatura, ma non deve essere eccessiva.



INSALATA DI PERE, TOPINAMBUR E VERZA IN CESTINO DI GRANA
pag. 104

Se è vero che la geografia e la storia aiutano a comprendere il cibo, poche aree d'Italia sono interessanti quanto le alture tra Tortona e Piacenza. Chiedendo in giro quale prodotto tipico evochino le valli e le colline comprese tra il torrente Curone, nell'Alessandrino, e il Nure, nel cuore dell'Emilia, la risposta non può che essere... il salame! In mezzo c'è l'Oltrepò pavese, fetta di Lombardia, che vanta una tra le prime Dop ottenute, il Salame di Varzi. E questo viaggio è ancora più curioso e desiderabile perché, creando un triangolo, uno dei vertici coincide con il Monte Antola, piemontese, ma considerato di casa dai genovesi. Non per nulla alle sue pendici è passata la Via del Sale, che dal Mar Ligure raggiungeva Pavia, capitale dei Longobardi. Questi, secondo un'affascinante e neanche troppo audace ipotesi di Corrado Barberis, l'inventore dei prodotti tipici italiani, grazie alle proprietà conservanti di quel sale, avrebbero generato i salami di questo triangolo d'Italia (*Le campagne italiane*, Laterza). La caratteristica che li unisce è l'uso anche di tagli pregiati, come la coscia, altrove riservata al prosciutto crudo.

In Piemonte, nelle valli del Tortonese, territorio dominato dal Monte Giarolo, abbiamo il salame Nobile del Giarolo (realizzato con filetto, spalle e coppa), che già a metà Ottocento venne premiato fuor di patria, a Parigi, Bruxelles e Anversa. La famiglia di Enrico Arsura lo produce da quattro generazioni nel borgo di Gremiasco."Il salame è come il minestrone, più verdure ci si mettono, meglio è", spiega Arsura. "La nostra tradizione impone di utilizzare tutti i tagli del suino: coscia, filetto e lonza per la parte magra, gola e pancetta per quella grassa. Gli animali sono allevati allo stato semibrado, senza mangimi e antibiotici. Raggiungono i 200 chili, necessari per un salame dalla carne soda e profumata". Nella concia entrano solamente pepe, sale e vino locale passato sull'aglio. L'asciugatura è ancora con la stufa a legna e la stagionatura dura 5 mesi. Ne deriva un prodoto magro, dolce, da gustare con un bicchiere di Barbera, una fetta di Montèbore (il formaggio a forma di torre) e il Pane grosso di Tortona (una pagnotta da 1 chilo, fatta con il frumento di varietà San Pastore).

In 20 minuti di automobile si scollinano alture e villaggi, si attraversa un invisibile confine e ci si trova in Lombardia. Sul fiume Staffora, a Bosmenso, vivono sì e no 30 persone. La Via del Sale ci passava accanto. Nel borgo si lavora il Salame di Varzi Dop come un tempo. "Non abbiamo locali di stagionatura moderni, ma ambienti dove apriamo o chiudiamo le finestre per garantire il ricircolo d'aria corretto per maturare i salami", Spiega Ornella Buscone, che gestisce con le sorelle Roberta e Marina il salumificio e l'omonimo ristorante. "La produzione avviene solo da ottobre ad aprile e la stagionatura può continuare durante l'estate in un vano interrato e con il pavimento in pietra per garantire la giusta umidità e temperatura". Anche qui la materia prima è il cardine a cui non si può derogare. Lo racconta Greta Coperchino, la giovane nipote che, con in tasca una laurea in Lingue straniere, ha lasciato Milano per condividere i silenzi di queste contrade e lavorare con la famiglia: "i suini pesano almeno 220 kg e vengono allevati con farine di mais, grano, orzo, soia e semi di lino, spesso allo stato semibrado per favorire il movimento e la formazione muscolare. Hanno carni mature, che sono gustose e si conservano meglio". Nel Salame di Varzi sono presenti tutte le parti migliori del suino, sale marino, pepe in grani e infuso d'aglio e vino rosso. Accostato al Miccone di Varzi, il pane locale di grano tenero, è la fine del mondo.

Attraversando rocche e boschi, si arriva in Emilia, nella campagna di Piacenza dove, insieme al Batarò (il pane tipico della Val Tidone), si gusta il Salame Piacentino DOP. Ne parla Antonio Grossetti aprendo le porte del salumificio artigianale nato nel 1845: "è un cibo ideale dal punto di vista nutrizionale perché, se stagionato seguendo il disciplinare, il lavoro degli enzimi rende le carni e il grasso digeribili". Anche qui si adoperano spalle e cosce per ottenere il salame. E pensare che, poche vallate più a oriente, gli stessi tagli servono per il prosciutto, a riprova che il clima e la storia hanno imposto altri protagonisti ad antipasti e merende.

guida all'acquisto

Salumificio Arsura
Via Dusio, 16
Gremiasco (AL)
tel. 0131787130
Storica produzione di Salame Nobile del Giarolo.

Salumificio Buscone
Località Bosmenso Superiore, 41 Varzi (PV)
tel. 038352224
Produzione e vendita di Salame di Varzi Dop, irrinunciabile antipasto nell'omonimo ristorante.

Salumi Grossetti
Via del Santuario, 48
Alta Val Tidone (PC)
tel. 0523998856
Il Salame Piacentino Dop si acquista nello spaccio del salumificio.

Azienda Agricola Elilù
Strada Piccagallo, 19
Castelnuovo Scrivia (AL)
tel. 3312350540
Produzione di Pane grosso di Tortona, per accompagnare il salame Nobile del Giarolo.

Panificio Azzaretti
Via Lauretta Romagnesi, 4
Varzi (PV) tel. 038352686
Per acquistare il pane Miccone di Varzi, da gustare con il Salame varzi Dop.

Pizzeria Real
Via Umberto I, 15
Alta Val Tidone (PC)
tel. 0523997205
Qui si prenota il batarò, panino ovale di farina di mais, da abbinare al Salame di Piacenza Dop.

PANINI SEMIDOLCI AL LATTE

MEDIA
PER 10 PANINI
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
450 CAL/PANINO

per i panini semidolci 300 g di farina tipo "o" per pane e pizza – 12 g di lievito di birra fresco – 120 ml circa di latte fresco intero – 1 uovo – 1 tuorlo –30 g di burro – 20 g di malto di orzo – 1 cucchiaino di zucchero – 4 g di sale – olio extravergine d'oliva
per farcire 400 g di salame longobardo – 1 tartufo nero fresco o in salamoia di 15-20 g – 100 g di burro – 200 g di Montebore o altro formaggio semistagionato misto pecora

1 Preparate i panini. Sciogliete il lievito e lo zucchero in 60 ml di acqua tiepida (circa 35°, non oltre i 40°), poi impastatelo con 90 g di farina e lasciate lievitare per mezz'ora. Impastate la farina rimasta con 1 uovo e 100 ml di latte tiepido in cui avrete sciolto il malto. Aggiungete l'impasto lievitato e, dopo qualche minuto, il sale. Lavorate l'impasto in tutto per 15 minuti. Poi incorporate il burro morbido, formate un panetto, mettetelo in una ciotola tiepida, copritelo con un telo umido piegato e lasciate lievitare per 1 ora a una temperatura di circa 28 °.
2 Lavorate l'impasto per quanche minuto e dividetelo in 10 pezzi. Ungete le mani con olio e sagomate tanti panini tondi. Sistemate i panini su una teglia rivestita con carta da forno a quattro dita di distanza l'uno dall'altro e lasciateli lievitare per circa 1 ora coperti con un telo. Sbattete il tuorlo con il latte rimasto e spennellate i panini lievitati. Lasciateli riposare ancora 10 minuti e infornateli a 200° in modalità ventilata per 20 minuti: posizionate 2 ciotolini di acqua negli angoli del forno sin dall'accensione. Fate raffreddare i panini su una griglia e poi tagliateli a metà.
3 Per la farcitura, lavorate il burro con il tartufo sbucciato e tritato e spalmatelo sui panini; unite il Montebore e il salame, entrambi a fette sottili, e servite.

TAGLIATELLE CON FAVE, SALAME E PECORINO

MEDIA
PER 4-6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 1/2 + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

per le tagliatelle 300 g di farina "o" – 100 g di semola rimacinata di grano duro + quella per infarinare – 4 uova
per il condimento 150 g di salame longobardo – 400 g di fave fresche sgranate – 70 g di pecorino stagionato – 60 g di burro – sale

1 Preparate la pasta. Miscelate le due farine, disponetele a fontana, unite le uova e iniziate a lavorare il composto. Aggiungete 2-3 cucchiai di acqua e continuate a impastare energicamente e a lungo finché la pasta risulterà ben soda ma setosa. Lasciatela riposare per almeno mezz'ora in luogo fresco coperta con un panno o con pellicola.
2 Preparate le tagliatelle. Stendete la pasta sottile con la macchinetta o con il matterello, formate tanti rettangoli e lasciateli asciugare per 10-15 minuti girandoli di tanto in tanto. Infarinateli con farina di grano duro, sovrapponete 2-3 rettangoli di pasta, arrotolateli su se stessi e tagliateli a rondelle larghe 4 mm con un coltello affilato. Srotolate le rondelle, allargatele sul piano di lavoro infarinandole bene e lasciatele asciugare un poco.
3 Intanto, tuffate le fave in acqua in ebollizione. Dopo pochi secondi, prelevatene 150 g con un mestolo forato e privatele della pellicina che le ricopre. Continate a cuocere le rimanenti per 5 minuti, poi sgocciolatele e frullatele con 3 cucchiai di pecorino grattugiato finemente. Cuocete le tagliatelle al dente in abbondante acqua salata (circa 5 minuti), scolatele e saltatele in padella prima con il burro, poi con le fave spellate e il pecorino rimasto grattugiato con la grattugia a fori grossi. In ultimo aggiungete il salame tagliato a julienne. Stendete una cucchiaiata di crema di fave in ogni piatto e adagiatevi sopra le tagliatelle.

INSALATA DI PERE, TOPINAMBUR E VERZA IN CESTINO DI GRANA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

per l'insalata 200 g di salame longobardo affettato leggermente spesso – 300 g di topinambur – 4 foglie tenere di verza – 3 pere Martin sec – 3 coste tenere di sedano – 6 noci sgusciate – 2 mazzetti di bietoline rosse – 1 limone – olio extravergine d'oliva– sale
per il cestino 150 g circa di grana padano Dop grattugiato

1 Preparate i cestini di grana. Ritagliate un disco di carta da forno di 14-16 cm di diametro, copritelo uniformemente con 2 cucchiai di grana e appoggiatelo in un padellino riscaldato. Mettetelo sul fuoco e cuocete finché il formaggio sarà sciolto e tenderà a imbiondire. Fate scivolare il disco di carta su un piano freddo e, dopo pochi secondi, indossando un guanto, capovolgetelo su una coppetta da macedonia capovolta: tenete premuto per circa 1 minuto in modo che il cestino prenda forma raffreddandosi. Preparate allo stesso modo altri 3 cestini.
2 Private i topinambur delle asperità, poi spazzolateli energicamente sotto l'acqua corrente e immergeteli via via in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone. Lavate le pere, tagliatele a fette senza sbucciarle e privandole del torsolo; irroratele con qualche goccia di succo di limone. Lavate le coste di sedano e le foglie di verza e tagliate le prime a rondelle, le seconde a striscioline. Affettate i topinambur con la mandolina e irrorateli con alcune gocce di limone.
3 Mettete tutto in una ciotola, unite le noci e le bietoline lavate, condite con olio e poco sale e mescolate. Unite il salame ridotto a striscioline e mescolate nuovamente. Prelevate con delicatezza i cestini di grana e trasferiteli sui piatti: riempiteli con l'insalata solo al momento di servire.

Per palati raffinati...



...UN'OFFERTA IRRESISTIBILE

SCONTO **47%**

1 ANNO
12 NUMERI
+ edizione digitale inclusa

24,90

anziché € ~~46,80~~

+ € 1,90 di spese di spedizione, per un totale di € 26,80 (IVA inclusa)

ABBONATI SUBITO A SALE&PEPE



EDIZIONE DIGITALE INCLUSA

Con l'edizione digitale puoi già sfogliare Sale&Pepe da subito in attesa della tua rivista cartacea che ti arriverà comodamente a casa.

Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art.45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Stile Italia Edizioni s.r.l. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita il sito www.abbonamenti.it/cga

POSTA Compila e spedisci il coupon di abbonamento in busta chiusa a: **DIRECT CHANNEL S.P.A. - Casella postale 97**

TELEFONO Chiama il numero **02 75429001** dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 19,00.

INTERNET Vai sul sito: **www.abbonamenti.it/salepepe**

TAGLIARE LUNGO LA LINEA TRATTEGGIATA

199 02 153 199 01

sale&pepe Coupon di Abbonamento Speciale

Sì, **mi abbono a Sale&Pepe** (12 numeri + edizione digitale inclusa) con lo **sconto speciale del 47%**. Pagherò quindi **solo € 24,90** (+ € 1,90 per le spese di spedizione, per un totale di € 26,80 IVA inclusa), anziché € ~~46,80~~.

INDICO QUI I MIEI DATI:

Cognome

Nome

Indirizzo N. CAP

Città Prov.

Tel.

E-mail

È importante inserire il tuo indirizzo e-mail, per poterti inviare i dati di accesso all'edizione digitale, tutte le comunicazioni relative al tuo abbonamento e le informazioni sui pagamenti.

OFFERTA VALIDA SOLO PER L'ITALIA

NON INVIO DENARO ORA. Pagherò in un'unica rata con bollettino di conto corrente postale che invierete al mio indirizzo

SE PREFERISCI PAGARE CON CARTA DI CREDITO COLLEGATI A **www.abbonamenti.it/salepepe**

La presente informativa è resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 da Stile Italia Edizioni s.r.l., con sede in Via Vittor Pisani 28 - Milano, titolare del trattamento, al fine di dar corso alla tua richiesta di abbonamento alla/e rivista prescelta. Il trattamento dei tuoi dati personali si baserà giuridicamente sul rapporto contrattuale che verrà a crearsi tra te e il titolare del trattamento e sarà condotto per l'intera durata dell'abbonamento e fino a dieci anni dalla cessazione del rapporto contrattuale, fatto salvo un eventuale per un ulteriore periodo di tempo previsto da ulteriori obblighi di legge. Sulla base del legittimo interesse come individuato dal Regolamento UE 2016/679, il titolare del trattamento potrà inviarti comunicazioni di marketing diretto fatta salva la tua possibilità di opporsi a tale trattamento sin d'ora spuntando la seguente casella ☐ o in qualsiasi momento contattando il titolare del trattamento. Sulla base invece del tuo consenso espresso e specifico, il titolare del trattamento potrà effettuare attività di marketing indiretto e di profilazione. Potrai sempre contattare il titolare del trattamento all'indirizzo e-mail privacy@stileitaliaedizioni.it nonché reperire la versione completa della presente informativa all'interno della sezione Privacy del sito www.abbonamenti.it, cliccando sul logo della rivista da te prescelta, dove troverai tutte le informazioni sull'utilizzo dei tuoi dati personali, i canali di contatto del titolare del trattamento nonché tutte le ulteriori informazioni previste dal Regolamento ivi inclusi i tuoi diritti, il tempo di conservazione dei dati e le modalità per l'esercizio del diritto di revoca.

☐ Rilascio ☐ Nego il consenso per le attività di marketing indiretto
☐ Rilascio ☐ Nego il consenso per le attività di profilazione

Data

nel numero di aprile



- La carne più tenera sposa gli ortaggi di primavera
- Lievito madre: storia, cultura e segreti
- Per Pasqua pasta fresca ripiena con i sapori di stagione
- Torte, creme, flan: quando i dolci amano le uova

in edicola dal 25 marzo

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

marzo 2020

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO - alessandro.gnocchi@stileitaliaedizioni.it
Barbara Roncarolo CAPOSERVIZIO WEB - berbara.roncarolo@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Susanna Meregalli - susanna meregalli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it
Patrizia Zanette - patrizia.zanette@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Marina Cella, Laura Cereda, Mauro Cominelli, Claudia Compagni, Ernesto Fagiani, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro/ Alkèmia, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi

SOCIETÀ EDITRICE:Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI) Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 26 del 22/1/1996

PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A - Palazzo Cellini - Milano Due - 20090 Segrate - Telefono 02/210252259 - Email contatti@mediamond.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Elcograf S.p.A - Via Mondadori 15, Verona

REDAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Telefono 02/75421
Per richiesta arretrati telefonare alla redazione.



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8502 del 18 dicembre 2018



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

indirizzi
MARZO 2020

- ALPES INOX, alpesinox.com
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- BOSCH, bosch.it
- BRABANTIA, brabantia.com
- BRANDANI, brandani.it
- BUSATTI, busatti.com
- BROSTE COPENHAGEN, distr. da MVH, mvh.it brostecopenhagen.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CECERAMIC DI ELISA CASTELLETTA, ceceramic.it
- CERAMICA BARDELLI, ceramicaberdelli.com
- COINCASA, coincasa.it
- COPROMAR SRL, copromarmilano.myadj.it
- CUP&CO, cup-co.it
- D&M DEPOT, dmdepot.be
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- ELECTROLUX, electrolux.it
- FLYING TIGER COPENHAGEN, flyingtiger.com
- FORME DI FARINA, formedifarina.eu
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- ICHENDORF, DISTR. DA CORRARO CORRADI, corrado-corradi.it
- IMETEC, shop.imetec.com
- JV STORE, jannellievolpi.it
- KENWOOD, kenwoodworld.com
- KITCHENAID, kitchenaid.it
- LSA INT. DISTR. DA MAINO, mainocarlo.it - lsa-international.com
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LIVELLARA, livellara.com
- MADAM STOLTZ, madamestoltz.dk
- MOULINEX, moulinex.it
- PHILIPS, philips.it
- RISANI MARMI, risanimarmi.it
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- RUGGERO GESÙ, ciocherestadelfuoco.it
- RUSSELL HOBBS, russellhobbs.com
- SAMBONET, sambonet.it
- SANDRA FAGGIANO, sandrafaggiano.com
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STEFANO TONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- TVS, tvs-spa.it
- TESCOMA, tescomaonline.com
- TESSITURA TOSCANA TELERIE, tessituratoscanatelerie.it
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- ZARA HOME, zarahome.com

Zafferano con patate



...oppure con riso, pasta, carne, pesce, uova, verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su **WWW.3CUOCHI.IT**

ZAFFERANO 3 CUOCHI

CONDISCILO COME TI PARE